

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5HR

Cod: W64038000001



Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie versione NUVO, profondità 800 mm, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione con vapore, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - l'innovativo sistema che riconosce autonomamente il peso, le dimensioni e la temperatura degli alimenti e accorcia automaticamente il tempo di abbattimento o surgelazione degli alimenti caldi senza l'utilizzo della sonda al cuore. Tecnologia brevettata NUVO™ per cuocere gli alimenti a basse temperature con l'uso del vapore e concatena cicli di abbattimento o surgelazione. Touch screen 7" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote. Ventilazione regolabile 25-100%, umidità regolabile 45-95%. Resa abbattimento +90/+3°C - 23 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 18 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta e illuminazione led. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 5 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

### Dati Tecnici

|                     |   |
|---------------------|---|
| Top:                | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità massima:   | 6 teglie G  |
| Capacità lorda:     | 134 lt  |
| Range temperatura:  | -40°+85°C   |
| Range ventilazione: | 25% - 100%  |
| Range umidità:      | 45% - 95% con umidificatore                         |
| Umidificatore:      | Incluso   |
| Unità refrigerante: | remota  |
| Resa +90 / +3:      | 23 Kg   |
| Resa +90 / -18:     | 18 Kg   |
| Gas refrigerante:   | R452a (GWP=2.141)                                   |
| Sbrinamento:        | Ad aria forzata                                     |
| Valvola:            | Di espansione elettronica                           |
| Dimensioni:         | 780×859×853 mm                                      |
| Dimensioni imballo: | 875×915×901 mm                                      |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50-60 Hz                                |
| Resa Frigorifera:   | 1565 W*   |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +45°C                             |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore |
| Dotazione:                | 5 coppie guida GN1/1, EN60x40  |
| Controllo:                | Display touch screen 7" con presa USB  |
| Porte:                    | Ammortizzate, con sistema antiodore  |
| Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile   |
| Sonda al cuore:           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile   |
| Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free   |
| Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Interno camera acciaio tela di lino.   |
| Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia   |
| Maniglia:                 | Tubolare, in acciaio inox AISI 304   |
| Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido  |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm   |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi  |

### Accessori e varianti

|  |   |
|--|---|
| Verniciatura RAL                               | Piedino ribassato h 55/70 mm                          |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm              |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia inox GN1/1                                    |
| Inversione apertura porta                      | Griglia plastificata GN1/1                            |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Griglia inox EN60x40                                  |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Griglia plastificata EN60x40                          |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN                      |
| Altre alimentazioni                            | Coppia guide tipo L 398 mm EN                         |
| Unità condensante W5T remota                   | Detergente per sanificazione                          |
| Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50          | Kit touch screen per controllo cella di conservazione |

### Dati tecnici unità refrigerante remota

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione:    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante: | R404-R452a              |
| Peso Lordo:       | 47 Kg                   |
| Dimensioni:       | 780×752×280 mm          |
| Pipe delivery:    | 10 mm                   |
| Pipe suction:     | 10 mm                   |
| Resa frigorifera: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore VISION. VISION è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

### Disegno tecnico

