

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Vision NUVO

Modelo: W6H

Cód.: W6406600011



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 6 bandejas, profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+85°C con boiler estándar. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - el innovador sistema que reconoce de forma autónoma el peso, el tamaño y la temperatura de los alimentos y acorta automáticamente el tiempo de abatimiento o surgelación de los alimentos calientes sin necesidad de utilizar una sonda al corazón. Tecnología NUVO™ patentada para cocinar alimentos a bajas temperaturas mediante vapor y concatenar ciclos de abatimiento o congelación. Pantalla táctil de 7" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo, sonda al corazón o algoritmo Devote. Ventilación regulable 25-100%, humedad regulable 45-95%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 28 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 23 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta e iluminación led. Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino" con textura especial altamente duradera. grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 6 pareja de guías GN1/1-EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Top:                          | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad máxima:             | 8 bandejas GN1/1, EN60x40 h 20 mm                |
| Capacidad bruta:              | 160 lt   |
| Rango de temperatura:         | -40°+85°C  |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                                       |
| Rango de humedad:             | 45% - 95% con humidificador                      |
| Humidificador:                | Incluye  |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in  |
| Rendimiento +90/+3:           | 28 Kg  |
| Rendimiento +90/-18:          | 23 Kg  |
| Clase climática:              | 5  |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                                     |
| Carga refrigerante:           | 150g   |
| Descogelación :               | Gas caliente                                     |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica                 |
| Dimensiones:                  | 780x859x913 mm                                   |
| Dimensiones embalaje:         | 875x915x1141 mm                                  |
| Peso neto / bruto:            | 135 Kg / 145 Kg                                  |
| Volumen neto / bruto:         | / 160 lt   |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                                |
| Potencia absorbida:           | 2451 W - 10,6 A                                  |
| Rendimiento de refrigeración: | 2368 W*  |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +40°C                          |
| Ruido:                        | 60,4 dB  |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor, ciclo manual con vapor |
| Equipo:                  | 6 pares de guías para GN1/1, EN60x40  |
| Control:                 | Pantalla táctil 7" con puerto USB   |
| Puertas:                 | Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores  |
| Junta de la puerta:      | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible   |
| Sonda al corazón:        | Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible   |
| Aislamiento:             | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC   |
| Acabado interno/externo: | Exterior e interior en acero inox AISI 304. Interior de la cámara en acero con tramex "tela de lino"  |
| Esquinas internas:       | Redondeado para una fácil limpieza  |
| Manija:                  | Tubular, en acero inox AISI 304   |
| Rack y guías:            | Acero inox AISI 304, fácil desenganche  |
| Patas:                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm  |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi   |

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

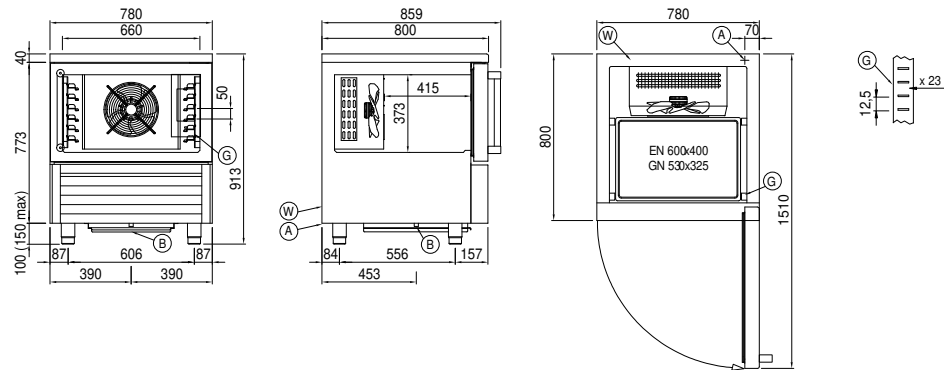
### Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Color RAL a elegir                             | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm                   |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Rejilla inox GN1/1   |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla plastificada GN1/1                                   |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla inox EN60x40   |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Rejilla plastificada EN60x40                                 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Par de guías tipo L 398 mm GN-EN                             |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Par de guías tipo L 398 mm EN                                |
| Otros voltajes especiales                      | Detergente para sanitización                                 |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50           | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |
| Patas rebajadas h 55/70 mm                     | Kit de conexión de cable Cosmo                               |

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores VISION desde smartphones. VISION es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

### Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida      B: Descarga del agua de condensación      G: Cremalleras
- W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida