

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W14H Cód.: W64146000011



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 14 bandejas, 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 - 70 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 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 v alojamiento en la puerta y 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: 14 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

Тор:	Espesor de 4 cm
Capacidad máxima:	23 bandejas GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacidad bruta:	463 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:	70 Kg
Rendimiento +90/-18:	60 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	150g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×859×1778 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1826 mm
Peso neto / bruto:	205 Kg / 215 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 463 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	3043 W - 14,7 A
Rendimiento de refrigeración:	5546 W*
*:	Evap10°C Cond. +40°C
Ruido:	69,8 dB

Caracteristicas

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:	14 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 previosly or subsequently sold.



Accesorios y variantes

Color RAL a elegir

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversión apertura puerta

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50

Patas rebajadas h 55/70 mm

Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm

Rejilla inox GN1/1

Rejilla plastificada GN1/1

Rejilla inox EN60x40

B:

Rejilla plastificada EN60x40

Par de guías tipo L 398 mm GN-EN

Par de guías tipo L 398 mm EN

Detergente para sanitización

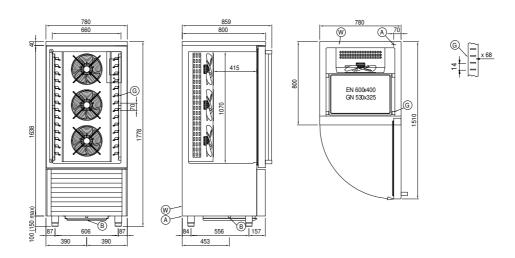
Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación

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
- Descarga del agua de condensación
- G: Cremalleras

W: Carga agua para Humidificador - hembra 3/4". Descarga no requerida