

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5HSR

Cod: W64058010001



Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie versione NUVO, profondità 700 mm, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, scongelamento, 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 - 18 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 10 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 GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Capacità lorda: | 114 lt |
| Range temperatura: | -40°+85°C |
| Range ventilazione: | 25% - 100% |
| Range umidità: | 45% - 95% con umidificatore |
| Umidificatore: | Incluso |
| Unità refrigerante: | remota |
| Resa +90 / +3: | 18 Kg |
| Resa +90 / -18: | 10 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 780x759x853 mm |
| Dimensioni imballo: | 875x915x901 mm |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, scongelamento, 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 307 |
| Cremafiere 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: | 52 Kg |
| Dimensioni: | 780x752x280 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

