

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

## Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5HA-R452

Cod: W64037000001



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 plug-In con condensazione ad acqua 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 - 22 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 17 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. 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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità massima:</b>	6 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
<b>Capacità lorda:</b>	134 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+85°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Range umidità:</b>	45% - 95% con umidificatore
<b>Umidificatore:</b>	Incluso
<b>Unità refrigerante:</b>	Condensazione ad acqua
<b>Resa +90 / +3:</b>	22 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	17 Kg
<b>Classe Climatica:</b>	5
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	A gas caldo
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	780x859x853 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	875x915x901 mm
<b>Peso Lordo:</b>	120 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita:</b>	1430 W
<b>Corrente assorbita:</b>	6,91 A
<b>Resa Frigorifera:</b>	1565 W*
<b>*:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Caratteristiche

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

## 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

