

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Vision NUVO

Modèle: W30H

Cod: W64306000001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version NUVO 30 niveaux, plage de température -40°+85°C avec chaudière pour humidification standard. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levage et arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant R452a. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Technologie NUVO™ brevetée pour la cuisson des aliments à basse température à l'aide de vapeur et l'enchaînement de cycles de refroidissement rapide ou de surgélation. Écran tactile 7" et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, réglage de la durée, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%, humidité réglable 45-95%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 90 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 66 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles. Équipement: 30 couples de glissières GN1/1-EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Capacité maxime: | 40 niveaux GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Capacité brute: | 1448 lt |
| Temperature de fonctionnement: | -40°+85°C |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Plage d'humidité: | 45% - 95% avec humidificateur |
| Humidificateur: | Incluant |
| Groupe frigorifique: | Groupe logé |
| Rendement +90/+3: | 90 Kg |
| Rendement +90/-18: | 66 Kg |
| Classe climatique: | 5 |
| Gaz réfrigérant: | R452a (GWP=2.141) |
| Charge de réfrigérant: | 5000 |
| Dégivrage: | A l'air forcé |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 810x1096x2340 mm |
| Dimensions emballage: | 905x1130x2258 mm |
| Poids net / brut: | 235 Kg / 245 Kg |
| Volume net / brut: | / 1448 lt |
| Alimentacion: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Consommation électrique: | 7450 W - 17,28 A |
| Puissance frigorifique: | 7751 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|---|
| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrête du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur, cycle manuel à la vapeur |
| Equipment: | 30 couples de glissières GN1/1, EN60x40 |
| Control: | Display écran tactile 7" avec prise USB |
| Portes: | Coussiné, avec système anti-odeurs |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables |
| Sonde au coeur: | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable |
| Isolement: | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| Finition interne/externe: | Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 avec armure de lin |
| Coins internes: | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| Poignée: | Tubulaire, en acier inoxydable AISI 304 |
| Grilles et guides: | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide |
| Pieds: | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Système de commande à distance Wi-Fi |

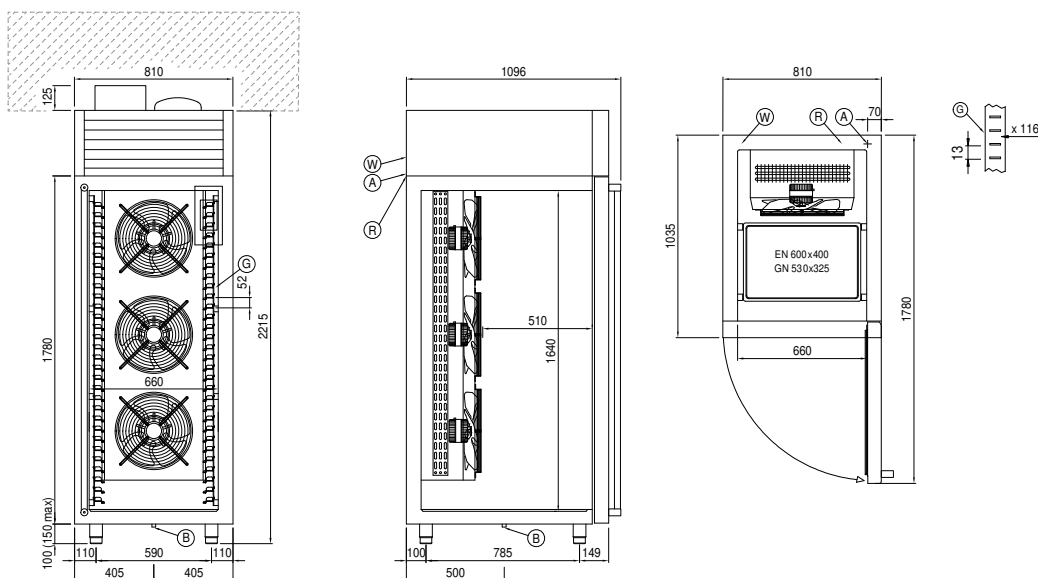
Accessoires et variantes

| | |
|--|--|
| Peinture RAL | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Grille plastifiée GN1/1 |
| Inversion d'ouverture de porte | Grille en acier inoxydable EN60x40 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Grille plastifiée EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Paire de glissières type L 398 mm GN-EN |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Paire de glissières type L 398 mm EN |
| Autres alimentations | Détergent pour la désinfection |
| Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50 | Kit écran tactile pour le contrôle de la cellule de stockage |

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique



- A: Sortie cable d'alimentation B: Condensation de vidange G: Empattement de crémaillère
- W: Entrée d'eau pour humidificateur - 3/4" femelle. Déchargement non requis