

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W6HS-R452

Cód.: W64066010001



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 6 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperaturas -40°+85°C con boiler humidificador de serie. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, deshidratación, 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 R452a. 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 congelación 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 - 21 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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 reemplazable, sonda al corazón con conector de rosca y 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. Equipamiento de serie: 6 parejas 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 hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

| | |
|-------------------------------|--|
| Top: | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad máxima: | 8 bandejas |
| 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: | 21 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 15 Kg |
| Clase climática: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Carga refrigerante: | 1400g |
| Descogelación : | Gas caliente |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 780x759x913 mm |
| Dimensiones embalaje: | 875x915x1141 mm |
| Volumen neto / bruto: | / / 136 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Rendimiento de refrigeración: | 1755 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

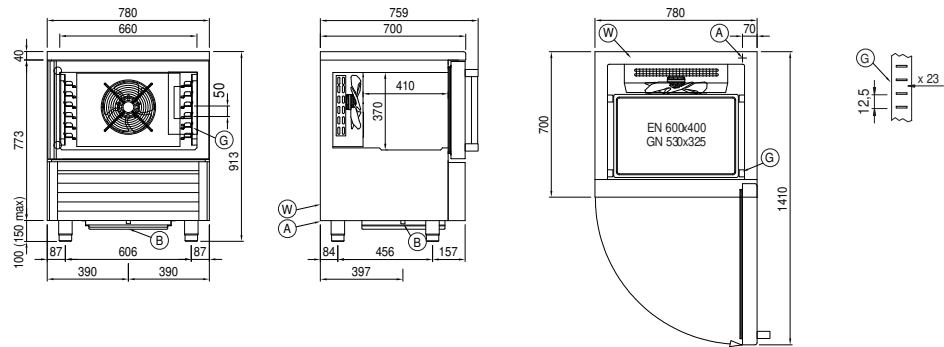
Características

| | |
|--------------------------|---|
| 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 |

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



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.