

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Abbattitore Vision NUVO

Modello: W6HR Cod: W64068000001



Abbattitore multifunzione Vision 6 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, fermalie vitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazionecon 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 - 28 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 23 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sprinamento 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: 6 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

Тор:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità massima:	8 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	160 lt
Range temperatura:	-40°+85°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	28 Kg
Resa +90 / -18:	23 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×859×913 mm
Dimensioni imballo:	875×915×1141 mm
Peso netto / lordo:	95 Kg / 105 Kg
Volume netto / lordo:	/ 160 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1090 W - 4,8 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	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
Dotazione:	6 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 304
Cremagliere 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

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.



Accessori e varianti

Verniciatura RAL		
Sonda al cuore a 3 punti di lettura		
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura		
Inversione apertura porta		
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz		
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz		
Alimentazione frequenza 60Hz		
Altre alimentazioni		
Unità condensante W6-W7T remota		
Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50		

iedino ribassato h 55/70 mm	
(it 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Griglia inox GN1/1	
Griglia plastificata GN1/1	
Griglia inox EN60x40	
Griglia plastificata EN60x40	
Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN	
Coppia guide tipo L 398 mm EN	
Detergente per sanificazione	
(it touch screen per controllo cella di onservazione	

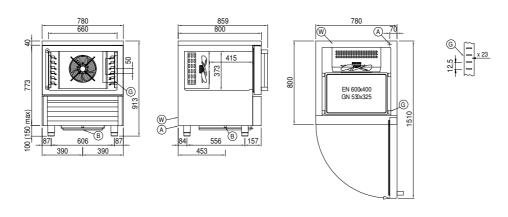
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	25 Kg
Dimensioni:	780×752×280 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	10 mm
Resa frigorifera:	Evap10°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



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

W: Carico acqua per umidificatore - femmina 3/4". Scarico non richiesto

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.