

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Vision NUVO

Modelo: W5HR

Cód.: W6403800001



Abatidor multifunción Vision versión NUVO de 5 bandejas, profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+85°C con caldera humidificadora estándar. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento, desecación, chocolate, yogur, pasteurización con vapor, cocción a baja temperatura con vapor, sanitización con vapor. Sistema de refrigeración remoto 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 surgelación 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 - 23 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 18 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. 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 sustituible, 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. Equipo de serie: 5 pareja 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 concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

| | |
|-----------------------|--|
| Top: | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad máxima: | 6 bandejas GN1/1, EN60x40, h 20 mm |
| Capacidad bruta: | 134 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+85°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Rango de humedad: | 45% - 95% con humidificador |
| Humidificador: | Incluye |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Rendimiento +90/+3: | 23 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 18 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a |
| Descogelación : | Aire forzado |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 780x859x853 mm |
| Dimensiones embalaje: | 875x915x901 mm |

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: | 5 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: | Tubolare, in acciaio inox AISI 307 |
| 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 |

Accesorios y variantes

| | |
|--|--|
| Color RAL a elegir | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla inox GN1/1 |
| Inversión apertura puerta | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Par de guías tipo L 398 mm GN-EN |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 398 mm EN |
| Unidad remota W5T | Detergente para sanitización |
| Cartucho Filtro Purity C Quell ST 50 | Kit pantalla táctil para control de Armarios de Conservación |

Datos técnicos unidad remota

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso bruto: | 47 Kg |
| Dimensiones: | 780x752x280 mm |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

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

