

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Vision NUVO

Modèle: W10HR

Cod: W6410800001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version NUVO 10 niveaux, plage de température -40°+85°C avec chaudière à humidificateur standard. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levée et arrêt du levage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur. Système de refroidissement à distance 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 - l'aide de vapeur et l'enchaînement de cycles de refroidissement rapide ou de surgélation. Écran tactile 7" sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps, sonde au cœur ou algorithme Devote. Ventilation réglable de 25 à 100%, humidité réglable 45-95%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 50 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 45 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 chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte et éclairage led. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, l'intérieur en acier "toile de lin" avec une texture spéciale très durable. groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles sans outils. Équipement: 10 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'il est câblé sur des tables et des armoires Coldline, il sert de plaque tournante pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Plan de travail: | 4 cm d'épaisseur |
| Capacité maximale: | 20 niveaux |
| Capacité brute: | 367 lt |
| Température de fonctionnement: | -40°+85°C |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Plage d'humidité: | 45% - 95% avec humidificateur |
| Humidificateur: | Incluant |
| Groupe frigorifique: | sans groupe logé |
| Rendement +90/+3: | 50 Kg |
| Rendement +90/-18: | 45 Kg |
| Gaz réfrigérant: | R452a (GWP=2.141) |
| Dégivrage: | A l'air forcé |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 780x859x1563 mm |
| Dimensions emballage: | 875x915x1606 mm |
| Poids net / brut: | 130 Kg / 140 Kg |
| Volume net / brut: | ND / 367 lt |
| Alimentation: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Consommation électrique: | 1834 W - 8,0 A |
| Puissance frigorifique: | 5440 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée et arrêt 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: | 10 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, magnétique 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: | Tubolare, in acciaio inox AISI 307 |
| 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 | Pied abaissé h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Inversion d'ouverture de porte | Grille plastifiée GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Grille en acier inoxydable EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Grille plastifiée EN60x40 |
| Autres alimentations | Paire de glissières type L 398 mm GN-EN |
| Unité à distance W10-W14T | Paire de glissières type L 398 mm EN |
| Unité à distance carénage silencieux W10-W14T | Détergent pour la désinfection |
| Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50 | Kit écran tactile pour le contrôle de la cellule de stockage |

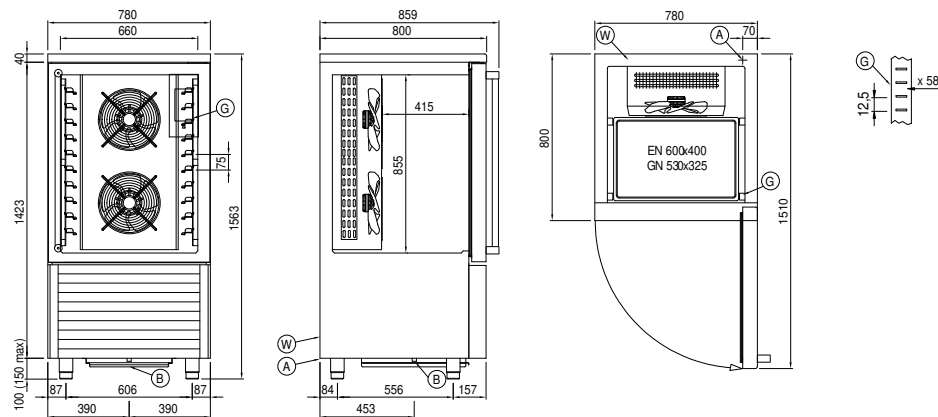
Fiche technique groupe frigorifique à distance

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Alimentacion: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Assorbimento Unità Remota: | 3,26kW - 5,9A |
| Gaz réfrigérant: | R404-R452a |
| Poids brut: | 35 Kg |
| Dimensions: | 780x752x430 mm |
| Tuyau de sortie: | 10 mm |
| Tuyau de retour: | 16 mm |
| Puissance frigorifique: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

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