

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## **Abbattitore Vision NUVO**

Modello: W14HR Cod: W64148000001



Abbattitore multifunzione Vision 14 teglie versione NUVO, range di temperatura -40°+85°C con boiler umidificatore di serie. È dotato delle funzioni: abbattimento. surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, sanificazione con 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 - 70 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 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: 14 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
Capacità massima:	23 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm
Capacità lorda:	463 lt
Range temperatura:	-40°+85°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Range umidità:	45% - 95% con umidificatore
Umidificatore:	Incluso
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	70 Kg
Resa +90 / -18:	60 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×859×1778 mm
Dimensioni imballo:	875×915×1826 mm
Peso netto / lordo:	150 Kg / 160 Kg
Volume netto / lordo:	/ 463 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1905 W - 12.9 A
Resa Frigorifera:	5440 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:	14 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

Altre alimentazioni

Unità condensante W10-W14T remota

Unità condensante W10-W14T remota carenata silenziata

Cartuccia Filtro Purity C Quell ST 50

	Piedino ribassato h 55/70 mm
	Kit 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
	Kit touch screen per controllo cella di conservazione

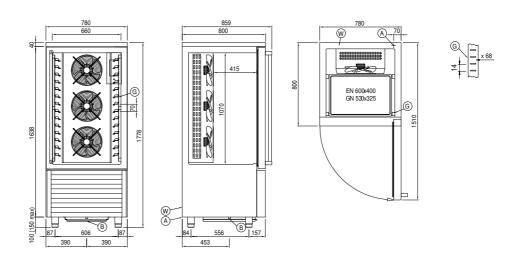
## Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	35 Kg
Dimensioni:	780×752×430 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	16 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

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

G: Cremagliere

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 previouly or subsequently sold.