

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Vision NUVO

Modello: W5HA

Cod: W64037000001



Abbattitore multifunzione Vision 5 teglie GN1/1-EN60x40 versione NUVO, Plug-In con condensazione ad acqua, profondità 800 mm. Classe climatica 5. Range di temperatura -40°+85°C è dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore, sanificazione con vapore, ciclo manuale con vapore. Touch screen 7" sulla porta con modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo, con sonda al cuore o con algoritmo Devote; piletta di scarico; carter apribile senza attrezzi. Ventilazione regolabile 25-100%. Umidità regolabile 45-95%. Dotato di 5 coppie guida per teglie GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Caratteristiche

| | |
|----------------------------------|---|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, scongelamento, lievitazione e fermalievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, yogurt, pastorizzazione con vapore, cottura a bassa temperatura con vapore |
| Dotazione: | 5 coppie guida GN1/1, EN60x40 |
| Controllo: | Display touch screen 7" con presa USB |
| Porte: | Ammortizzate, con sistema antidore |
| 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 |

Scheda Tecnica

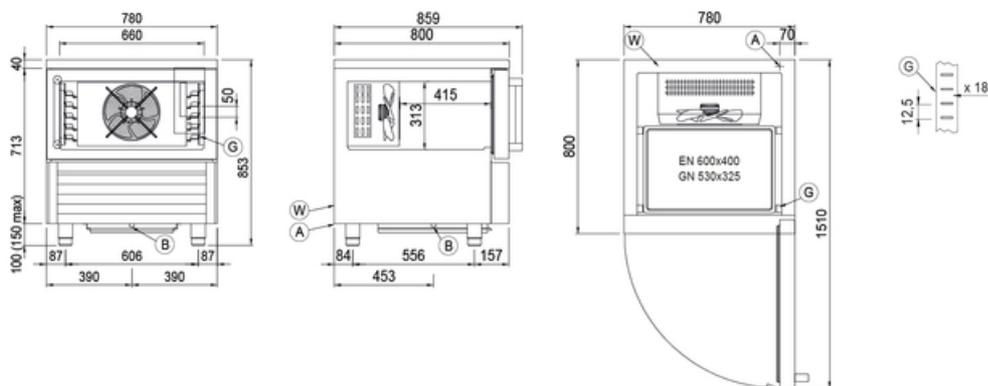
| | |
|------------------------------|---|
| Top: | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità massima: | 6 teglie GN1/1, EN60x40 h 20 mm |
| Capacità lorda: | 134 lt |
| Range di temperatura: | -40°+85°C |
| Unità refrigerante: | Condensazione ad acqua |
| Resa +90 / +3: | 22 Kg |
| Resa +90 / -18: | 17 Kg |
| Classe climatica: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452A |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 780x859x853 mm |
| Dimensioni imballo: | 800x830x895 mm |
| Peso lordo: | 120 Kg |
| Alimentazione: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potenza assorbita: | 1430 W |
| Corrente assorbita: | 6,91 A |
| Resa: | 1565 W |
| Resa frigorifera: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere e monitorare costantemente da smartphone l'abbattitore VISION. VISION può essere anche un Cosmo hub e consentire la supervisione remota di tutti gli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app Cosmo potrai controllare in tempo reale le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo. Cosmo confronta costantemente le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali e, in caso di differenze significative, suggerisce la manutenzione necessaria. Il software VISION può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.



Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione
G: Cremagliere

B: Scarico condensa
W: Attacco rete idrica femmina 3/4"

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.