

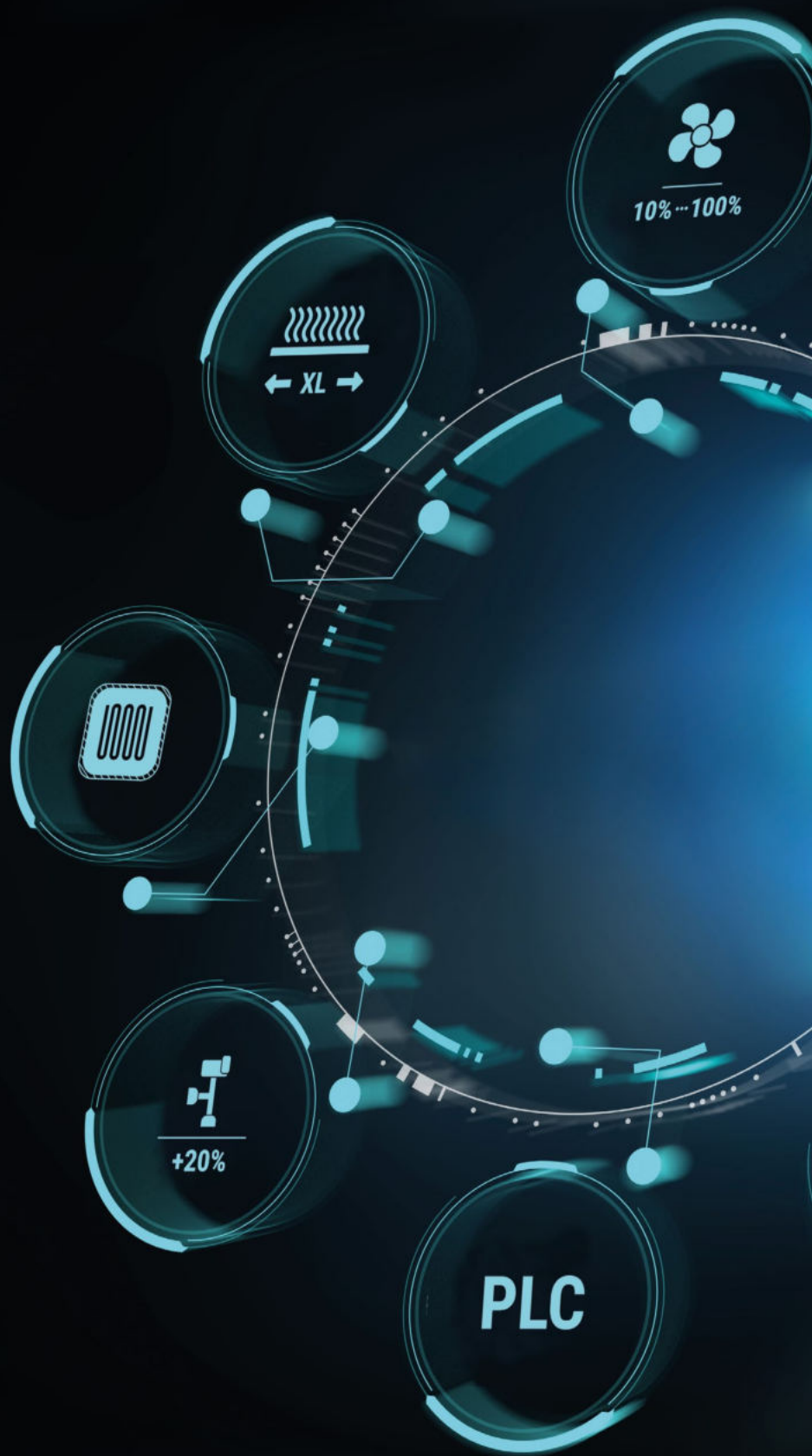
NUOVAIR KOELTECHNOLOGIE

INDUSTRIËLE KRACHT EN BETROUWBAARHEID
TOT UW DIENST



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

**INDUSTRY
POWER
COMPACT
XCAB 50**



NUOVAIR KOELTECHNOLOGIE. INDUSTRIËLE KRACHT EN BETROUWBAARHEID TOT UW DIENST.

Nuovair snelkoelers zijn ontworpen voor het bieden van industriële oplossingen, niet alleen aan grote voedingsbedrijven, maar ook aan alle professionals die, zowel in de keuken als in de werkplaats, streven naar maximale betrouwbaarheid en efficiëntie.

Ze zijn de snelste op de markt en functioneren vanaf elke temperatuur.

Ze garanderen capaciteit, kracht en veiligheid, gecombineerd met een laag verbruik.

Ze bieden volledige vrijheid voor het aanpassen van werkcycli.

Duizenden professionals over de hele wereld hebben al voor de technologie van Nuovair gekozen ter verbetering van hun productieproces en voor het garanderen van voedingsmiddelen van consistente kwaliteit.

Sluit u aan bij de grote Nuovair-familie !



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

ONZE VISIE



TOPPRESTATIES

25% sneller

Snelkoelen vanaf elke temperatuur

Continue productie 24/7



COMMUNICATIE

Telefonische assistentie en geautomatiseerde supervisie

API-protocol voor integratie met andere machines

Beschermde Cloud-zone voor HACCP-gegevensbeheer, parameters, alarmen



GROENE INNOVATIE

Koelmiddelen met een lage milieubelasting GWP (bijv. CO₂)

Energiebesparingen tot 50%

Verhoogde productie-efficiëntie



BETROUWBAARHEID

De enige ter wereld met AISI 304 stalen frames

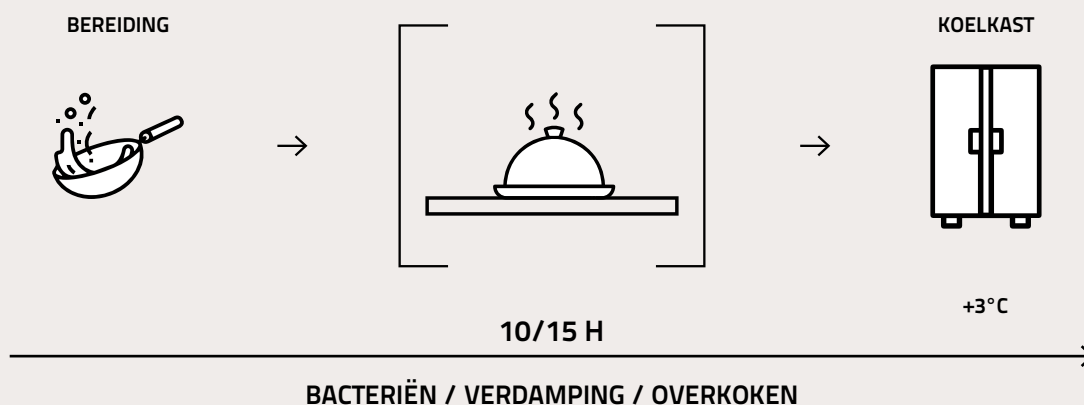
Isolatiedikte tot 100 mm

Industriële componenten (PLC, compressor, ventilatoren)

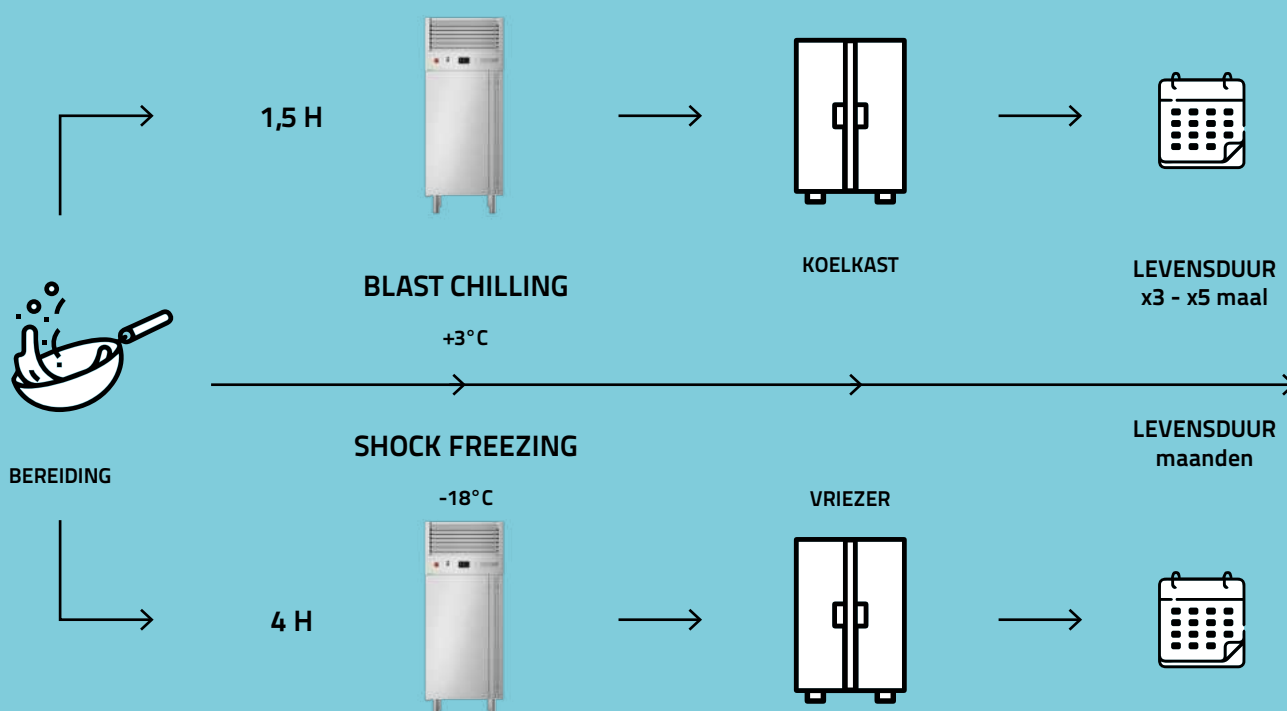


WAAROM EEN NUOVAIR SNELKOELER GEBRUIKEN?

Traditionele methode



NUOVAIR methode



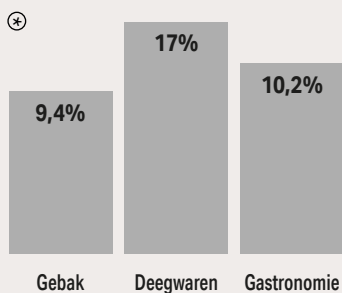
BACTERIËN



Na 1 dag

Tussen 65°C en 3°C vermenigvuldigen bacteriën zich in voedingsmiddelen, met een toename van de gezondheidsrisico's tot gevolg.

VERDAMPING



In de eerste 15 minuten na het bereiden verliest voedsel tot 80% van zijn relatieve vochtigheid, waardoor het gewicht en de versheid afnemen.

OVERKOKEN



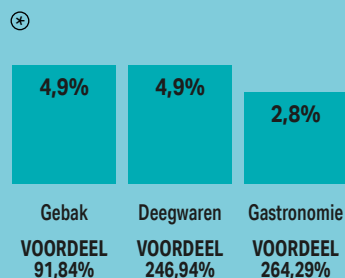
Gekookt voedsel blijft verder garen door inertie, wat resulteert in een verandering van de eigenschappen.

VERSER EN VEILIGER VOEDSEL



Na 5 dagen

VERMINDERING VAN GEWICHTSVERLIES VAN HET PRODUCT



GERECHTEN NET ZOALS VERS GEKOOKT



Stop het proces van overkoken.

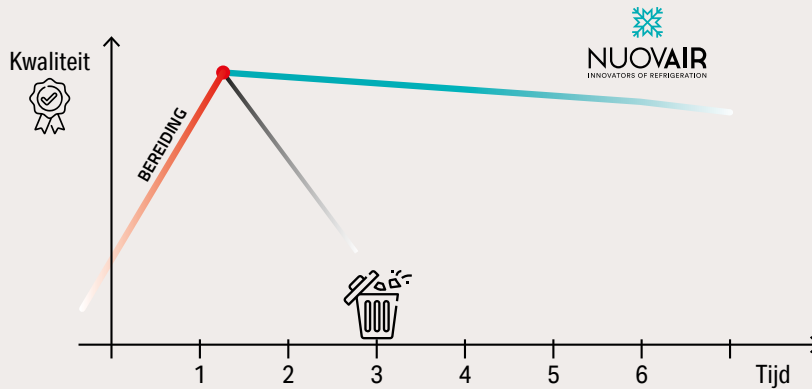
⊕ Gewichtsverliespercentages van sommige voedingsmiddelen

3 REDENEN OM VOOR DE NUOVAIR TECHNOLOGIE TE KIEZEN



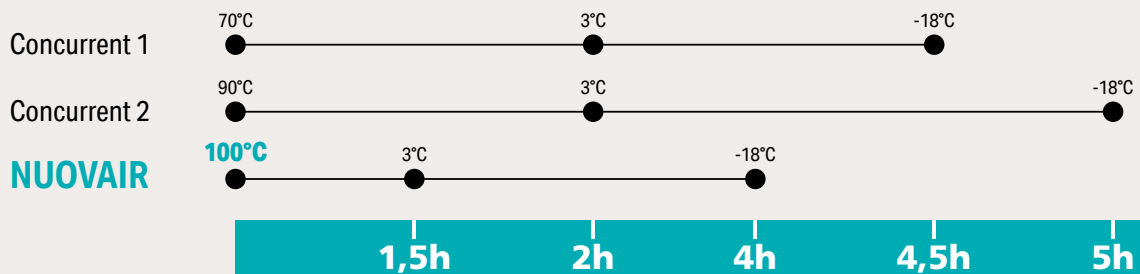
1. 3-5 KEER LANGERE LEVENSDUUR

Dankzij de snelle blastkoeling van Nuovair blijven uw producten veel langer goed, zodat de smaak en levendige kleuren van een vers gerecht behouden blijven.



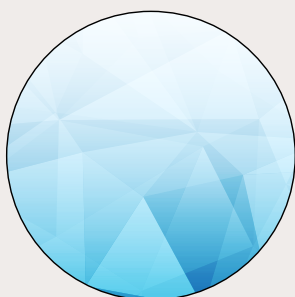
2. WERKEN VANUIT HOGERE TEMPERATUREN

Veel snelkoelers koelen voedsel vanaf 70°C, maar bij die temperatuur heeft het al tot 80% van zijn vocht verloren. In de Nuovair daarentegen kunt u voedsel rechtstreeks uit de oven halen, met een kerntemperatuur van 90/100°C.



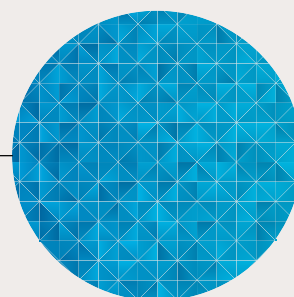
3. SNELLER KOELEN EN INVRIEZEN

Meer snelheid betekent meer productie en ook meer kwaliteit. Bij langzaam invriezen ontstaan makrokristallen die de structuur van het voedsel beschadigen. Het snel invriezen met Nuovair daarentegen, vormt mikrokristallen die alle eigenschappen van het voedsel behouden.



MACROKRISTALLEN

VS



MICROKRISTALLEN

DE ENIGE MET AIR**PLUS** SYSTEEM



POWER

Optimale koelregeling dankzij de industriële processor.

LARGENESS

Extra grote verdampers en ventilatoren.

UNIFORMITY

Uniforme koeling.

SPEED

Hogere snelheid bij het snelkoelen.



OWER

INDUSTRIËLE PLC-BESTURING MET HOGE PRESTATIES

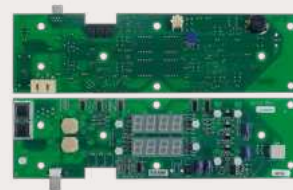
▼
REKENKRACHT VAN 32 BITS

NUOVAIR



PLC: werkt 24 uur per dag, zelfs in de meest kritieke omstandigheden

CONCURRENT



Algemene printplaat

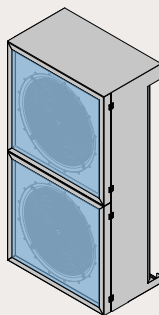


ARGENESS

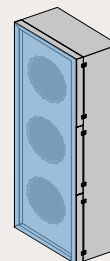
XL VERDAMPERS

▼
OPPERVLAK +100%

NUOVAIR



CONCURRENT



NIFORMITY

INTELLIGENT VENTILATIESYSTEEMT

▼
LUCHT IN DE CEL +100%

NUOVAIR



12.000 m³/h (60Pa)

CONCURRENT



6.000 m³/h (60Pa)

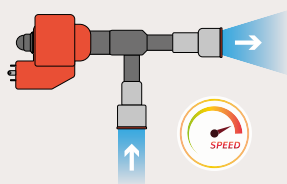


PEED

HI-SPEED ELEKTRONISCH VENTIEL

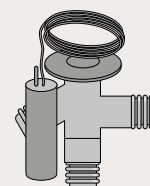
▼
SNELHEID +20%

NUOVAIR



Elektronisch ventiel:
moduleert de snelheid

CONCURRENT



Mechanisch ventiel:
opent / sluit

INDUSTRY

Lijn

Hoogwaardige technologie voor catering, voedselverwerking en grootschalige productie

**Ventilatiesysteem**

Bionische ventilatoren met elektronische snelheid van 10% tot 100%

**Verdamper**

XL oppervlak: snelle warmteafvoer



Elektronisch expansieventiel
20% sneller

**Deurframe**

Hermetisch gesloten deurframe, het eerste ter wereld dat volledig van AISI 304 staal is gemaakt

**Circuitbescherming**

Verdamper beschermd met kataforese coating

**Display**

7" IP65 touchscreen met capacitieve technologie en aanpasbare cycli

**Besturingskaart**

Industriële printplaat (PLC): betrouwbaarheid en duurzaamheid

**Constructie**

100 mm panelen, 45 kg/m³ polyurethaanschuim, AISI 304 roestvrij staal binnen en buiten, bodem versterkt met 1,5 mm staal

**Warme cycli**

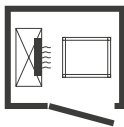
Gecontroleerde fermentatie, gecontroleerd ontdooien, warmhouden van product

**Deursluiting**

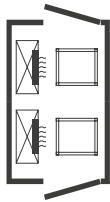
Dictator® industriële deursluiting

**Technische ondersteuning op afstand en HACCP**

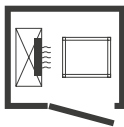
Technische ondersteuning en online HACCP-gegevens, M2M-communicatie



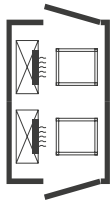
N150T1	B.1680 D. 1530 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	150
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 14 kw



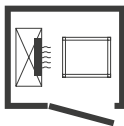
N300T2	B.1680 D. 2830 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	300
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	4
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	2
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw



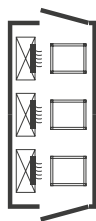
N200T1	B.1680 D. 1530 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	200
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw



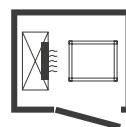
N550T2	B.1680 D. 2830 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	4
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	2
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



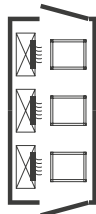
N260T1	B.1680 D. 1530 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



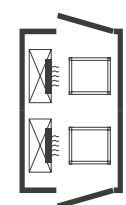
N550T3	B.1680 D. 3975 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	6
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	3
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw



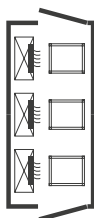
N260T1XL	B.1960 D. 1530 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Aantal inrijwagens 100x100	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



N780T3	B.1680 D. 3975 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	780
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	6
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	3
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw



N550T2XL	B.1960 D. 2830 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	4
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	2
Aantal inrijwagens 100x100	2
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



N780T3XL	B.1960 D. 3975 H.2390
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	780
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	6
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	3
Aantal inrijwagens 100x100	3
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

POWER Lijn

Optimale koeling ten dienste van
vakmensen en MKB



Ventilatiesysteem

Bionische ventilatoren
met elektronische
snelheid van 10% tot 100%



Elektronisch expansieventiel

20% sneller



Verdamper

XL oppervlak: snelle
warmteafvoer



Deurframe

Hermetisch gesloten
deurframe, het eerste ter
wereld dat volledig van
AISI 304 staal is gemaakt



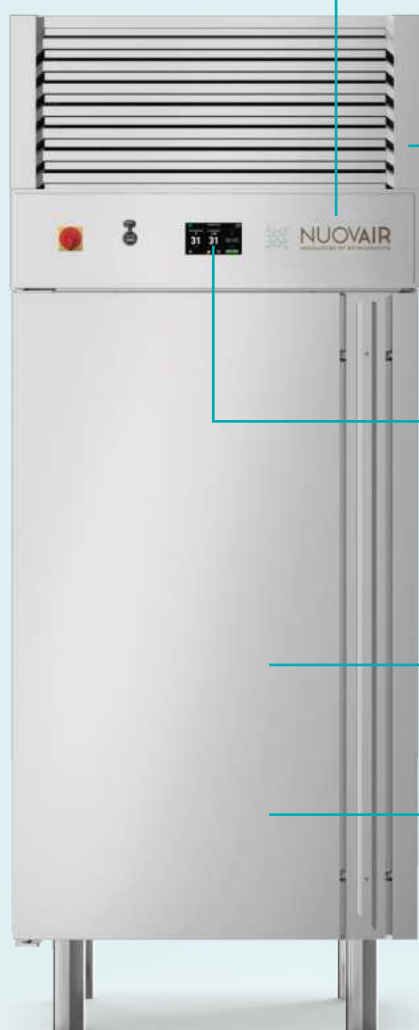
Circuitbescherming

Verdamper en
condensator beschermd
met kataforese coating



Display

4,3" IP65 touchscreen met capacitieve
technologie en aanpasbare cycli

**Besturingskaart**

Industriële printplaat (PLC): betrouwbaarheid en duurzaamheid

**Constructie**

Wanden van 70 en 100 mm, 45 kg/m³ polyurethaanschuim, roestvast AISI 304 staal aan de binnen- en buitenkant

**Warme cycli**

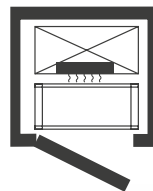
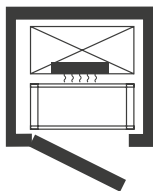
Gecontroleerde fermentatie, gecontroleerd ontdooien, warmhouden van product

**Deursluiting**

Automatisch

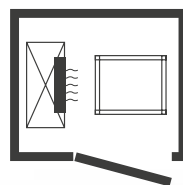
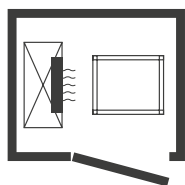
**Technische ondersteuning op afstand en HACCP**

Technische ondersteuning en online HACCP-gegevens, M2M-communicatie



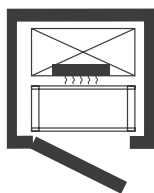
P5.1	B.820 D. 888 H.970
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	25
Aantal schalen GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Aantal schalen 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

P10.1	B.820 D. 888 H.1690
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	55
Aantal schalen GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Aantal schalen 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw

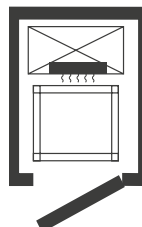


P5.2	B.1086 D. 983 H.970
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	30
Aantal schalen GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Aantal schalen 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Aantal schalen GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Aantal schalen 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

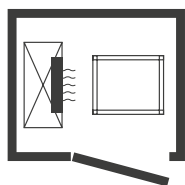
P10.2	B.1085 D. 983 H.1760
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	80
Aantal schalen GN1.1	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Aantal schalen 60x40	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Aantal schalen GN2.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Aantal schalen 60x80	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw



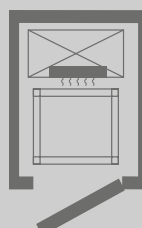
P15.1	B.820 D. 888 H.2060
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	80
Aantal schalen GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Aantal schalen 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw



P20T	B.1140 D. 1650 H.2875
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	100
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw



P15.2	B.1085 D. 983 H.2130
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	90
Aantal schalen GN1.1	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Aantal schalen 60x40	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Aantal schalen GN2.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Aantal schalen 60x80	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 5 kw



**UIT
PRODUCTIE**



P20TF	B.940 D. 1480 H.2655
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	100
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	1
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

COMPACT

Lijn

Klein formaat en uitstekende prestaties voor alle professionals



Ventilatiesysteem
Bionische ventilatoren



Verdamper
XL oppervlak: snelle warmteafvoer



Circuitbescherming
Verdamper en condensator beschermd met kataforese coating



Constructie
Wanden van 60 mm, 45 kg/m³ polyurethaanschuim, roestvast AISI 304 staal aan de binnen- en buitenkant



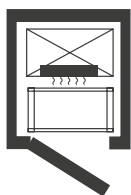
Deursluiting
Automatisch



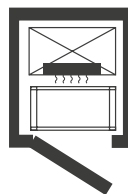
Besturingskaart
Elektronisch



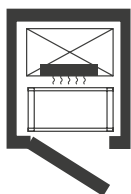
Display
Robuust en intuïtief



C5.1-S	B.740 D.700 H.840
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	18
Aantal schalen GN1.1	4 (h65), 5 (h40), 7(h20)
Elektrische gegevens	220 V 1ph 50hz 1.2 kw



C10.1	B.800 D.813 H.1560
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	50
Aantal schalen GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Aantal schalen 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



C5.1	B.800 D.813 H.925
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	20
Aantal schalen GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Aantal schalen 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Elektrische gegevens	220 V 1ph 50hz 1.3 kw



C15.1	B.800 D.813 H.1935
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	75
Aantal schalen GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Aantal schalen 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

WARME CYCLI NUOVAIR: DE SNELKOELER IS MULTIFUNCTIONEEL

Nu is het mogelijk om de vele taken in de werkplaats of de keuken te vereenvoudigen, zonder extra apparatuur aan te schaffen en meer ruimte in beslag te moeten nemen.

Dankzij de optie voor warme cycli, op aanvraag verkrijgbaar voor de lijnen Industry en Power, kunnen Nuovair snelkoelers aanpasbare cycli beheren van gecontroleerd rijzen, gecontroleerd ontdooien en voedsel warm houden.

GECONTROLEERD RIJZEN



SNEL:

voor rijzen in max. 3 uur.

GECONTROLEERD RIJZEN:

voor 's nachts of geprogrammeerd rijzen vóór het bakken.

GECONTROLEERD RIJZEN INGEVROREN:

om een product in te vriezen, te ontdooien en geprogrammeerd te laten rijzen voor het bakken.

GECONTROLEERD ONTDOOIEN



DELICAAT:

voor snel ontdooien bij kleine belading of delicate producten die klein van stuk zijn (vis, groenten, mignon).

MEDIUM:

voor snel ontdooien bij halve belading of gemiddeld delicate producten (vlees, brood, pizza, rijst).

STERK:

voor snel ontdooien bij volledige belading of grote producten (gevogelte, soepen, sauzen, lasagne).

WARMHOUDEN GERECHTEN



REGENERATIE:

om delicatessen, bakkerij- en banketproducten te regenereren met behoud van kwaliteit.

KLAAR OM TE GRILLEN:

om vlees op temperatuur te brengen voor het grillen, om thermische schokken te voorkomen.

HANDHAVING:

om voedsel op serveertemperatuur warm te houden.

VOLLEDIG AANPASBARE CYCLI:

de tijd en temperatuur kunnen worden aangepast over 6 werkstappen plus uiteindelijke bewaring.

XCAB 50

Het grootste monocoque conserveringssysteem ter wereld

Bewaring van meerdere producten met een **temperatuurbereik van -30°C tot $+10^{\circ}\text{C}$** en een **capaciteit van maximaal 92 schalen van 600X400 schalen of 46 schalen van 600X800**.

Isolatie van 100 mm voor meer betrouwbaarheid, optimale bewaring en 20% energiebesparing.

Nuovair-software beheerd door **industriële PLC-computer**. Perfecte bewaring voor elk type product: chocolade, gebak, deegwaren, gastronomie.

Communicatiesysteem tussen XCAB 50 en Power and Industry snelkoelers.



XCAB50

B.890 D. 1108 H.2427

Elektrische gegevens

220 V 1ph 50hz 0.85 kw



Verdamper

XL oppervlak: snelle warmteafvoer
Bescherming met kataforese coating



Bedieningseenheid

Industriële printplaat (PLC)



Constructie

AISI 304 roestvrij staal binnen/buiten
Wanden 100 mm
Polyurethaanschuim met hoge dichtheid



Schalen

In hoogte verstelbaar om de 3,5 cm



Display

4,3" touchscreen



IDEAAL VOOR...

Kleine en middelgrote ambachtelijke bedrijven
Middelgrote en grootschalige industriële bedrijven



RESTAURANTS
BAKKERIJEN
BANKETBAKKERIJEN
IJSSALONS
**DELICATESSENWIN-
KELS**

- Gevarieerd menu
- Voedselveiligheid en hygiëne
- Programmering en vermindering van tijden
- Geen verspilling
- Seizoensgebonden ingrediënten
- Speciale verwerking



**BAKKERIJ- EN BAN-
KETBAKKERSINDU-
STRIE**
CATERING
HOTELS
ZIEKENHUIZEN

- Grote volumes
- Flexibele leveringen
- Zekerheid, zelfs bij lange levertijden tussen bereiding en consumptie
- Organisatie van het werk
- Verhoogde productiviteit
- Kostenbesparing



WIJ ZIJN NUOVAIR SPECIALISTEN IN KOELING IN 40 LANDEN



PROFTECH & DE BRUYN NV

Driehoekstraat 270
2940 Ekeren
Belgie
T. +32 (0)3 6057880
info@ptdb.be

NORDCAP NEDERLAND

Kanaaldijk 34
2741 PA Waddinxveen
Nederland
T. +31 851 04 33 75
sales@nordcap.nl

WWW.NUOVAIR.COM



NUOVAIR SRL

via Padania 9/c - 31020 San Vendemiano (TV) | ITALY

T: +39 0438 489097 info@nuovair.com

WWW.NUOVAIR.COM