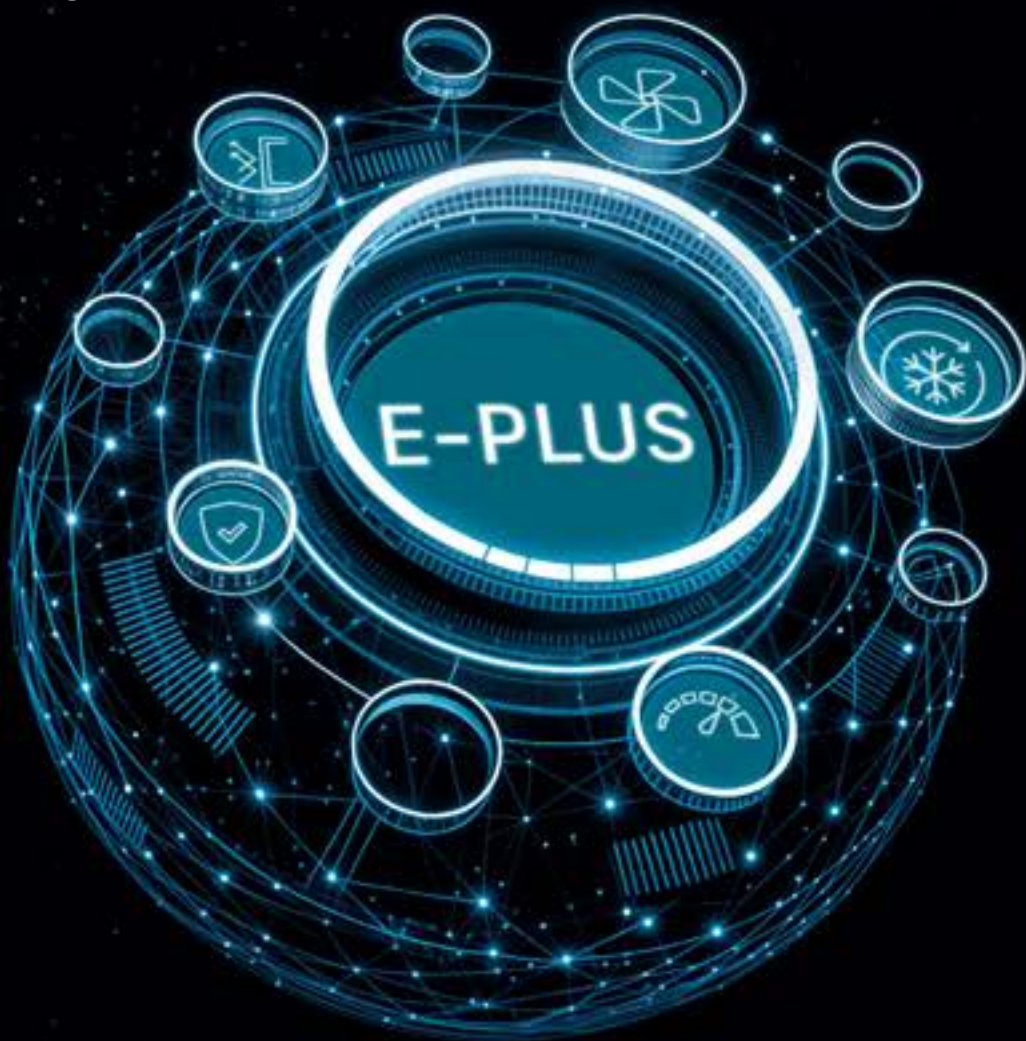


NUOVAIR INDUSTRIAL THINKING

Con sistema
esclusivo
E-Plus



Abatidores de temperatura

INDUSTRY - POWER - COMPACT

NUOVAIR

LA POTENCIA
INDUSTRIAL.
EN TUS MANOS.



La tecnología de refrigeración más avanzada ahora está al alcance de todos los profesionales de la alimentación. Los abatidores de temperatura Nuovair aportan **excelencia y fiabilidad industrial** incluso en las cocinas más compactas y en los laboratorios más dinámicos. **Máxima potencia, cero concesiones.**

FIABLES.
EFICIENTES.
INTELIGENTES.

COMO
QUIENES LOS
ELIGEN.



Más velocidad, más control, menos consumo.

Los abatidores Nuovair ofrecen soluciones eficaces para la preparación y conservación de alimentos: son los más rápidos del mercado, funcionan a cualquier temperatura, permiten una personalización total de los ciclos y ofrecen un ahorro energético sin igual.

5 BUENAS RAZONES PARA ELEGIR UN ABATIDOR NUOVAIR

01

**ES HASTA
UN 20 %
MÁS RÁPIDO**

Una mayor rapidez de enfriamiento significa más productividad horaria y reducción de costes, con la garantía de la máxima calidad alimentaria.

02

**ENFRÍA LOS
ALIMENTOS
CALIENTES**

Del horno al abatidor, con una temperatura interna de 90/100 °C. De este modo se evitan los «cuellos de botella» y gran parte de la pérdida de humedad de los productos.

03

**TRABAJA SIN
DESCANSO
24/7**

Producción industrial continua al alcance de cualquier cocina y laboratorio. Máxima eficiencia y seguridad operativa al servicio de todos.

04

**REDUCE EL
CONSUMO
DE ENERGÍA**

Aislamiento ultra, componentes de última generación y refrigerantes de bajo impacto medioambiental (R290 y CO₂): más eficiencia energética, más ahorro.

05

**ES UN
ALIADO
MULTIFUNCIÓN**

Una sola máquina, todas las fases térmicas: gestiona refrigeración, congelación, fermentación, descongelación y mantenimiento caliente.

CONSERVA

toda la frescura de
tus productos.

HAZ CRECER

tu negocio.

Alimento dejado enfriar
y luego conservado en el
frigorífico.



Alimento abatido: se
conserva durante mucho
tiempo como recién
preparado.

Miles de profesionales de todo el mundo ya han elegido la tecnología Nuovair para mejorar su proceso de producción y garantizar una calidad constante de los productos alimentarios a lo largo del tiempo.

3 VENTAJAS DE PRODUCCIÓN CONCRETAS



01

AUMENTA DE 3 A 5 VECES LA VIDA ÚTIL

El enfriamiento rápido Nuovair reduce la proliferación bacteriana y prolonga la vida útil de los productos, manteniendo durante más tiempo la frescura y la seguridad alimentaria. Más durabilidad, más tiempo para vender, menos desperdicio.

02

REDUCE DRÁSTICAMENTE LA PÉRDIDA DE PESO

Cuanto más rápido es el enfriamiento, menos humedad pierden los alimentos. De esta manera se reduce considerablemente la pérdida de peso, maximizando la ganancia. Además, los aromas permanecen en el interior, garantizando un sabor y unos colores vivos.



03

GARANTIZA UNA ALTA PENETRACIÓN DEL FRÍO HASTA -40 °C

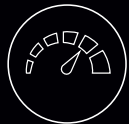
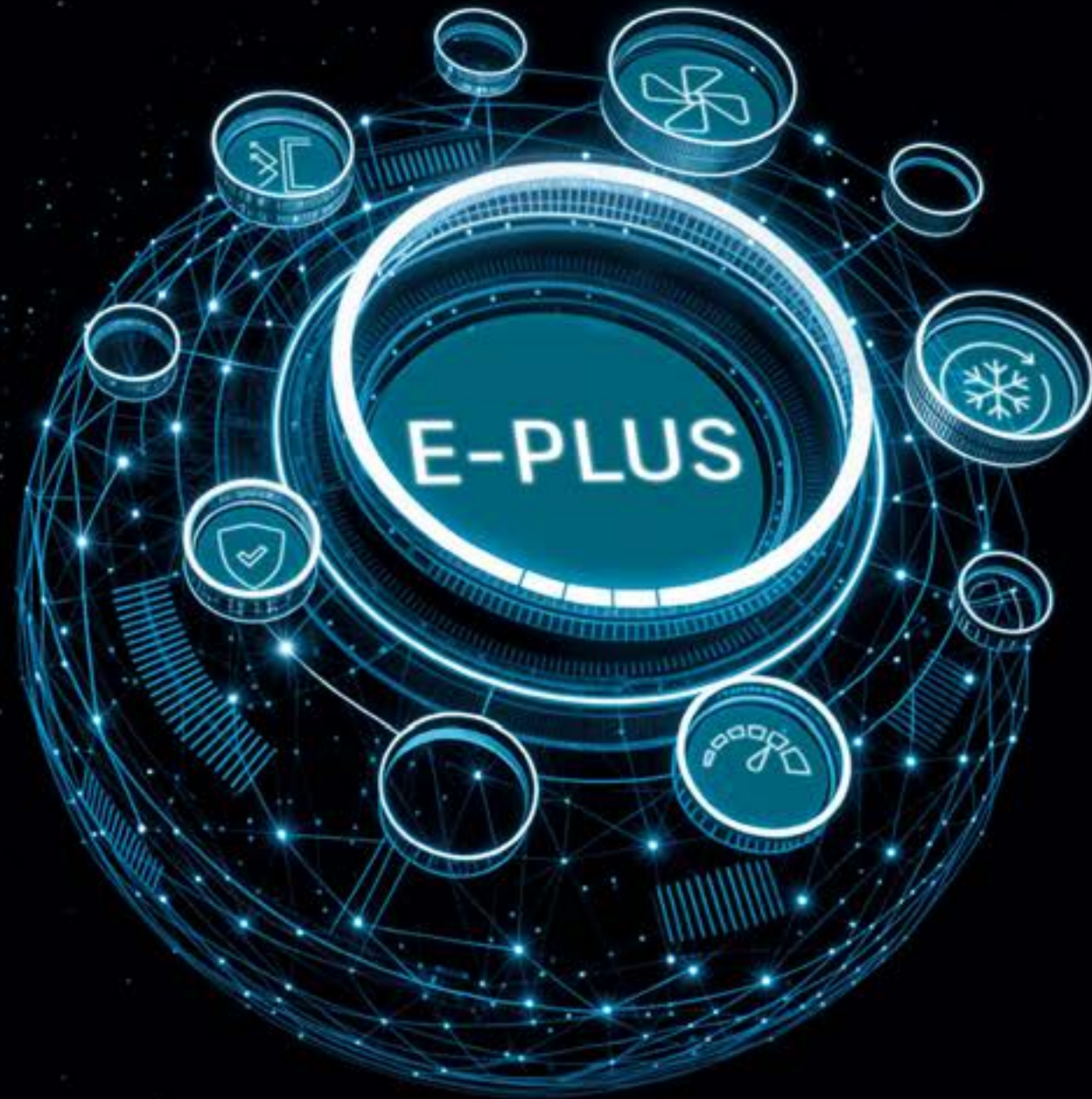
La congelación avanzada Nuovair está diseñada para una penetración uniforme y rápida del frío con temperaturas de hasta -40 °C. De este modo se forman microcristales que no dañan la estructura de los alimentos y evitan el efecto iglú.



TENEMOS UN SECRETO.

SE LLAMA E-PLUS.

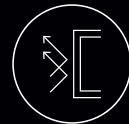
E-Plus es el **corazón tecnológico de Nuovair**. Un sistema único en el mundo que integra componentes diseñados para garantizar un frío excelente en cualquier condición, guiado con precisión por un potente PLC (*controlador lógico programable*).



ELECTRONIC VALVE

VELOCIDAD +15%

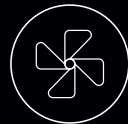
Enfriamiento ultrarrápido y modulación precisa de la velocidad gracias a la válvula electrónica.



PANELS

AHORRO ENERGÉTICO +20%

Aislamiento con espesor de hasta 100 mm.



LARGENESS

DIMENSIONES +26%

Hasta 12.000 m³/h de volumen de aire por cada ventilador individual.



UNIFORMITY

ÁREA DE ENFRIAMIENTO 99,9%

Temperatura del alimento uniforme en cada punto gracias a los evaporadores XL.



STAINLESS STEEL

MARCOS DE LA PUERTA DE ACERO

Los únicos en el mundo con marcos de acero inoxidable. Resistentes a los impactos, a la corrosión y máxima higiene.

Datos comparados con los principales competidores de referencia.

LÍNEA INDUSTRY

Lo mejor de la gama para producciones que no conocen pausas



Refrigerante CO₂

Cero impacto ambiental, alta eficiencia energética e seguridad para el ambiente de trabajo.



SISTEMA DE VENTILACIÓN
Ventiladores biónicos con velocidad electrónica del 10 al 100%.



MARCO DE LA PUERTA
Marco de la puerta hermético, 100 % acero AISI 304.



EVAPORADOR
Superficie XL: eliminación rápida y uniforme del calor.



PROTECCIÓN DEL CIRCUITO
Evaporador protegido con tratamiento de cataforesis.



VÁLVULA DE EXPANSIÓN ELECTRÓNICA
15% más rápido.



TARJETA DE CONTROL
Controlador industrial PLC de alto rendimiento.



CONSTRUCCIÓN
Paneles de 100 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304, fondo reforzado con acero de 1,5 mm.



CICLOS CALIENTES
Fermentación controlada, descongelación controlada, mantenimiento del producto caliente.



CIERRE DE LA PUERTA
Cierre de la puerta Industrial Dictator®.

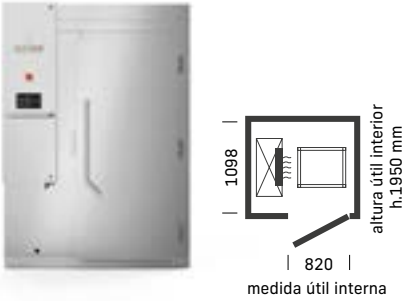


SERVICIO TÉCNICO A DISTANCIA Y APPCC
Servicio técnico y datos APPCC en línea, comunicación M2M.



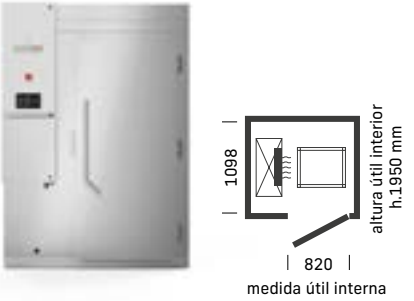
PANTALLA
táctil de 7" IP65 con tecnología capacitiva y ciclos personalizables.

N150T1



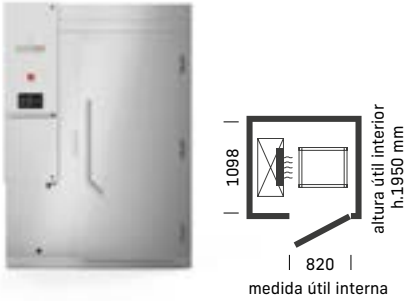
Medidas exteriores	A. 1680 P. 1530 H. 2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	150
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Número carros 100x100	-
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 14 kw

N200T1



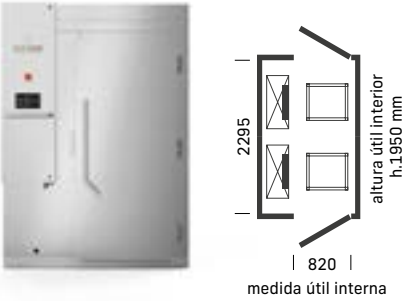
A. 1680 P. 1530 H. 2390
200
2
1
-
400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw

N260T1



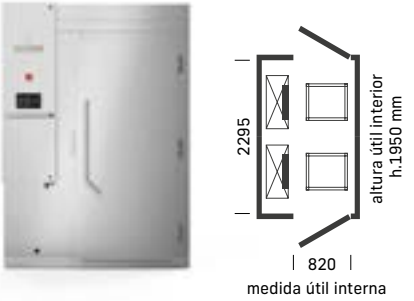
A. 1680 P. 1530 H. 2390
260
2
1
-
400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw

N300T2



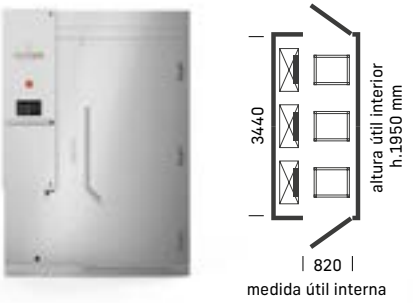
A. 1680 P. 2830 H. 2390
300
4
2
-
400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw

N550T2



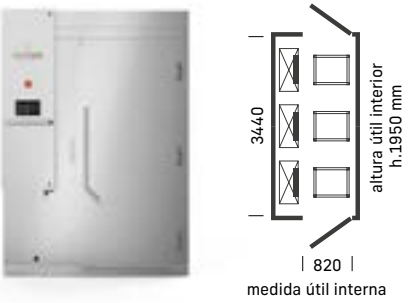
A. 1680 P. 2830 H. 2390
550
4
2
-
400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw

N550T3



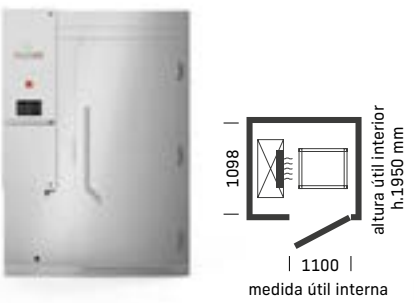
Medidas exteriores	A. 1680 P. 3975 H. 2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Número carros GN1.1/60x40	6
Número carros GN2.1/60x80	3
Número carros 100x100	-
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw

N780T3



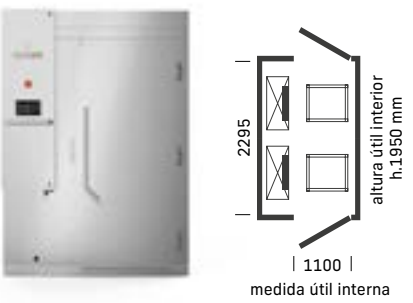
A. 1680 P. 3975 H. 2390
780
6
3
-
400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

N260T1XL



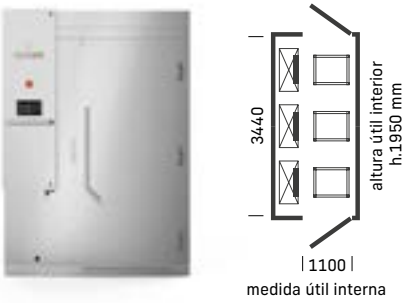
A. 1960 P. 1530 H. 2390
260
2
1
1
400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw

N550T2XL



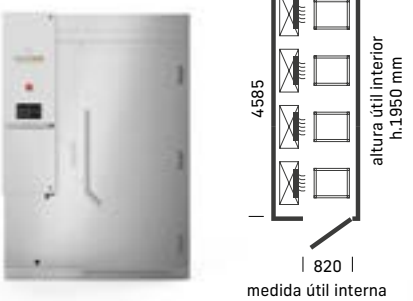
A. 1960 P. 2830 H. 2390
550
4
2
2
400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw

N780T3XL



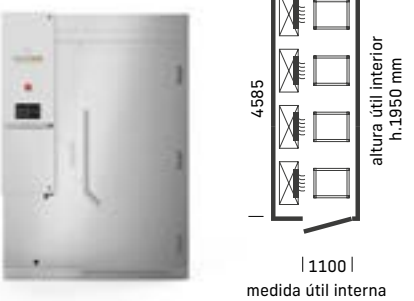
A. 1960 P. 3975 H. 2390
780
6
3
3
400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

N780T4



Medidas exteriores	A. 1680 P. 5120 H. 2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Número carros GN1.1/60x40	8
Número carros GN2.1/60x80	4
Número carros 100x100	-
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 66.5 kw

N780T4XL



A. 1960 P. 5120 H. 2390
780
8
4
4
400 V 3ph+N 50hz 66.5 kw

CAPACIDAD CARROS

				P20.1	P20.2	T1	T1 XL	T2	T2 XL	T3	T3 XL	T4	T4 XL
Modelo	A.	P.	H.	645x924 x1885	820x954 x1950	820x1098 x1950	1100x1098 x1950	820x2295 x1950	1100x2295 x1950	820x3340 x1950	1100x3440 x1950	820x4585 x1950	1100x4585 x1950
GN1.1	(mm)	445	590	1747	1 (2*)	1 (2*)	1 (2*)	3 (5*)	3 (5*)	5 (7*)	5 (7*)	7 (10*)	7 (10*)
GN2.1	(mm)	588	650	1747	1	1	1	3	3	5	5	7	7
60x40	(mm)	480	660	1855	1	1	1 (2*)	3 (4*)	3 (4*)	5 (6*)	5 (7*)	6 (9*)	6 (9*)
60x80	(mm)	663	800	1747	NO	1	1	2 (3*)	2 (3*)	4 (5*)	4 (5*)	5 (6*)	5 (6*)
SCC201	(mm)	561	715	1740	1	1	1	3 (4*)	3 (4*)	4 (5*)	4 (6*)	6 (8*)	6 (8*)
SCC202	(mm)	772	954	1740	NO	1	1	2	2	3	3 (4*)	4	4 (5*)
18"x26"	(mm)	457	660	1778	1	1 (2*)	1 (2*)	3 (5*)	3 (5*)	5 (7*)	5 (7*)	6 (10*)	6 (10*)
29"x36"	(mm)	737	914	1778	NO	1	1	2	2 (3*)	3	3 (4*)	5	5 (6*)
20"x26"	(mm)	520	650	1800	1	1	1 (2*)	3 (4*)	3 (4*)	5 (6*)	5 (6*)	7 (8*)	7 (8*)
28"x36"	(mm)	710	920	1920	NO	1	1	2	2 (3*)	3	3 (4*)	4	4 (6*)

* número máximo obtenible girando el carro 90°.
Los datos pueden variar en función del proveedor de carros. Se recomienda solicitar la confirmación a la Oficina Nuovair.

LÍNEA POWER

El aliado indispensable para quienes desean potenciar su trabajo



Refrigerante R290

Alta eficiencia que permite reducir los costes energéticos. Bajo potencial de calentamiento global (GWP), excelente rendimiento en ambientes con temperaturas elevadas.



SISTEMA DE VENTILACIÓN
Ventiladores biónicos con velocidad electrónica del 10 al 100%.



MARCO DE LA PUERTA
Marco de la puerta hermético, 100 % acero AISI 304.



EVAPORADOR
Superficie XL: eliminación rápida y uniforme del calor.



PROTECCIÓN DEL CIRCUITO
Evaporador protegido con tratamiento de cataforesis.



VÁLVULA DE EXPANSIÓN ELECTRÓNICA
15% más rápido.



TARJETA DE CONTROL
Controlador industrial PLC de alto rendimiento.



CONSTRUCCIÓN
Paredes de 70 y 100 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.



CICLOS CALIENTES
Fermentación controlada, descongelación controlada, mantenimiento del producto caliente.



CIERRE DE LA PUERTA
Cierre de la puerta Industrial Dictator®.



SERVICIO TÉCNICO A DISTANCIA Y APPCC
Servicio técnico y datos APPCC en línea, comunicación M2M.



PANTALLA
Táctil de 4,3" IP65 con tecnología capacitiva y ciclos personalizables.

P5.1



Medidas exteriores	A. 875 P. 842 H. 875
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	25
Número bandejas GN1.1	5 (h65), 5 (h40), 10 (h20)
Número bandejas 60x40	5 (h65), 5 (h40), 10 (h20)
Número bandejas GN2.1	-
Número bandejas 60x80 o 18"x26" (opcional)	-
Datos eléctricos	220 V 1ph 50hz 1.7 kw

P5.2



A. 1086 P. 984 H. 970
25
8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
220 V 1ph 50hz 1.7 kw

P10.1



A. 820 P. 887 H. 1695
50
8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
-
-
400 V 3ph+N 50hz 2.8 kw

P10.2



A. 1085 P. 983 H. 1695
50
16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
400 V 3ph+N 50hz 2.8 kw

P15.1



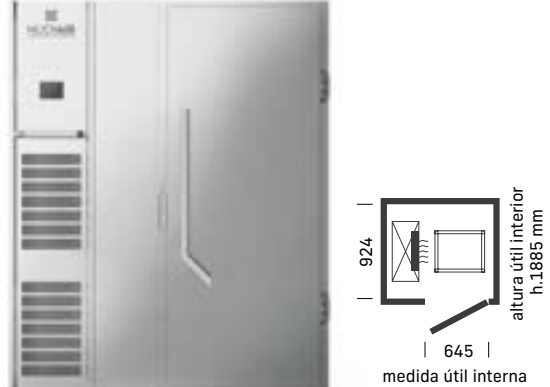
Medidas exteriores	A. 820 P. 886 H. 2070
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	75
Número bandejas GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Número bandejas 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Número bandejas GN2.1	-
Número bandejas 60x80 o 18"x26" (opcional)	-
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P15.2



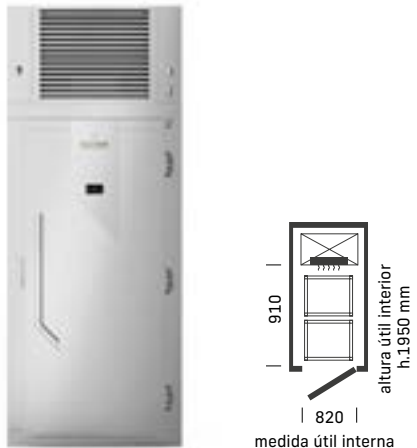
A. 1085 P. 983 H. 2070
75
24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P20.1



Medidas exteriores	A. 1600 P. 1155 H. 1980
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	75
Número carros GN1.1/60x40	1
Número carros GN2.1/60x80	-
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 4.6 kw

P20.2



A. 1140 P. 1650 H. 2874
100
2
1
400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

LÍNEA COMPACT

La respuesta inteligente para quienes tienen poco espacio, pero grandes ambiciones



SISTEMA DE VENTILACIÓN
Ventiladores biónicos.



EVAPORADOR
Superficie XL: eliminación rápida y uniforme del calor.



PROTECCIÓN DEL CIRCUITO
Evaporador y condensador protegidos con tratamiento de cataforesis.



CONSTRUCCIÓN
Paredes de 60 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.



MARCO DE LA PUERTA
Automática.



TARJETA DE CONTROL
Electrónica.



PANTALLA
Sólido e intuitivo.

Refrigerante R290

Alta eficiencia que permite reducir los costes energéticos. Bajo potencial de calentamiento global (GWP), excelente rendimiento en ambientes con temperaturas elevadas.

C5.1-S



Medidas exteriores	A. 740 P. 700 H. 840
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	20
Número bandejas GN1.1	4 (h65), 5 (h40), 7(h20)
Número bandejas 60x40	-
Datos eléctricos	220 V 1ph 50hz 1.2 kw

C5.1



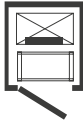
A. 800 P. 813 H. 925
25
4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
220 V 1ph 50hz 1.65 kw

C10.1



Medidas exteriores	A. 800 P. 813 H. 1560
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	45
Número bandejas GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Número bandejas 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 2.2 kw

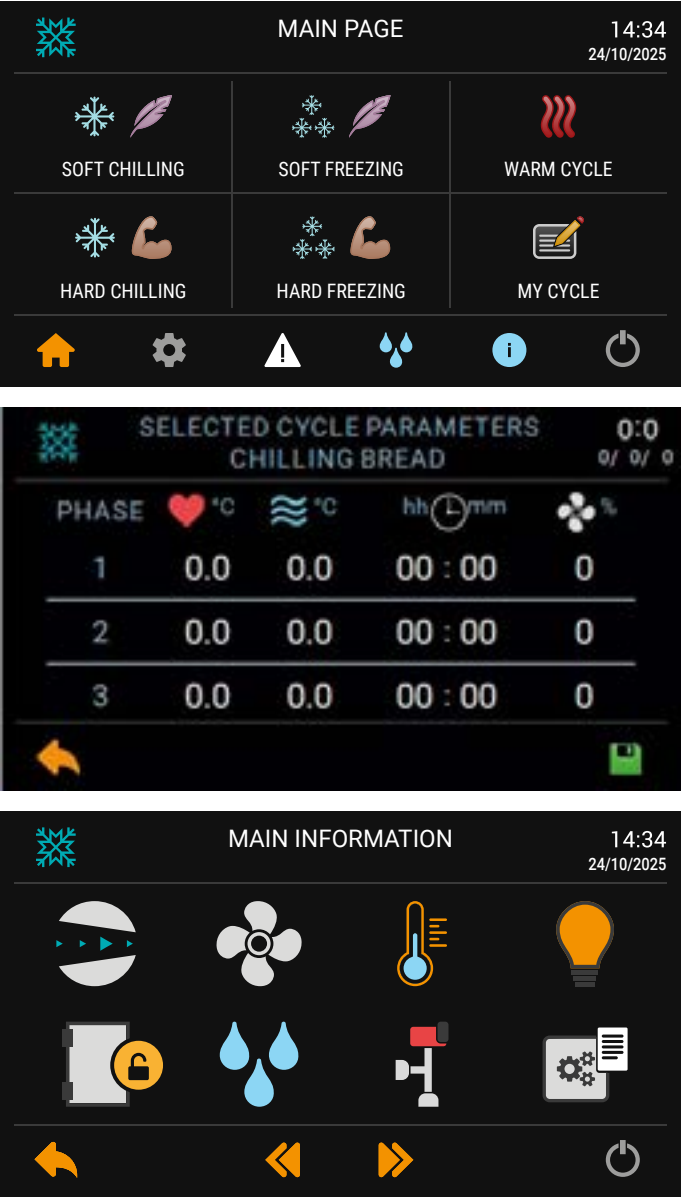
C15.1



A. 800 P. 813 H. 1935
50
12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
400 V 3ph+N 50hz 2.5 kw

UNA PANTALLA, DOS IDIOMAS:

SENCILLO PARA EL USUARIO, COMPLETO PARA EL TÉCNICO.



- Tecnología intuitiva para un frío a medida.
- Pantalla industrial, control inmediato.
- Soft o hard, el frío lo decides tú.
- My Cycle: programas personalizables sin límites.

GESTIÓN FLEXIBLE:
personaliza el programa y guarda la configuración.

GESTIÓN AVANZADA:
hasta 6 fases personalizables.

TODA LA INTELIGENCIA DEL SISTEMA, AL ALCANCE DE UN CLIC.
Gracias a la interfaz Nuovair, puedes supervisar en tiempo real cada componente de la máquina.

TABLA RESUMEN DE LAS TRES LÍNEAS

	LÍNEA COMPACT	LÍNEA POWER	LÍNEA INDUSTRY
PANTALLA	DIGITAL	TÁCTIL 4.3"	TÁCTIL 7"
CICLOS DISPONIBLES	15	72	72
VENTILADORES	ELECTRÓNICOS	BIÓNICOS VELOCIDAD VARIABLE	BIÓNICOS VELOCIDAD VARIABLE
VÁLVULA TERMOSTÁTICA	MECÁNICA	ELECTRÓNICA	ELECTRÓNICA
MARCOS DE LA PUERTA	PVC	ACERO AISI 304	ACERO AISI 304
FICHA DE CONTROL	ELECTRÓNICA	PLC INDUSTRIAL	PLC INDUSTRIAL
DESCARGA DATOS	BLUETOOTH	USB / CABLE / WIFI	USB / CABLE / WIFI
UNIDAD DE CONDENSACIÓN	INTEGRADA DEBAJO	INTEGRADA ARRIBA*	REMOTA
RENDIMIENTO	HASTA 50 KG	HASTA 100 KG	HASTA 780 KG
TEMPERATURA MÍNIMA	-35°C	-40°C	-40°C
COMBI RACK BANDEJAS GN1.1 / 60x40	SÍ	SÍ	-
COMBI RACK BANDEJAS GN2.1 / 60x80 / 18"x26"	NO	P5.2 - P10.2 - P15.2	-
CARRO GN1.1 / 60x40 / 18"x26"	NO	P20.1 - P20.2	SÍ
CARRO GN2.1 / 60x80 / 29"x36"	NO	P20.2	SÍ
CARRO 1m x 1m	NO	NO	versión XL
OPCIÓN REFRIGERANTE CO ₂	NO	SÍ	SÍ
OPCIONES CICLOS CALIENTES	DESCONGELACIÓN	SÍ	SÍ
OPCIÓN TELEASISTENCIA	NO	SÍ	SÍ

* excepto modelos P5.1 y P5.2

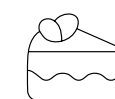
SIEMPRE A TU LADO EN CADA SECTOR

PARA ORGANIZAR MEJOR EL TRABAJO.

Panificación industrial



Pastelería industrial



Catering e industria alimentaria

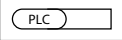
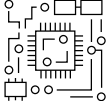
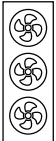
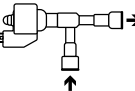
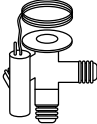
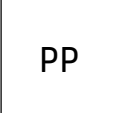


Pequeñas y medianas empresas de restauración, pastelería y heladería



LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA,
DEL MÁXIMO DE LA INGENIERÍA ITALIANA Y ALEMANA.

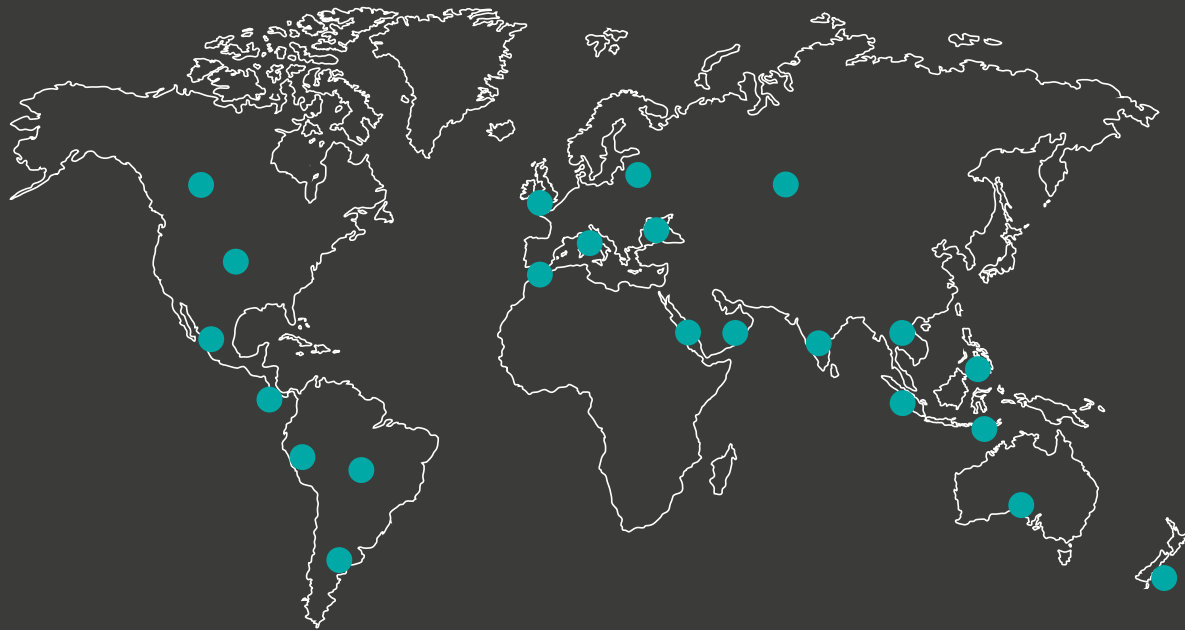
UN MUNDO DE OPCIONES,
PARA TU SOLUCIÓN PERSONALIZADA.

NUOVAIR	COMPETITORS
 PLC Ordenador industrial con potencia de cálculo a 32bit	 TARJETA ELECTRÓNICA COMÚN
 EVAPORADORES XL Superficie de 62 m²	 EVAPORADORES ESTÁNDAR
 VENTILADORES BIÓNICOS XL Diámetro 630 mm	 VENTILADORES ESTÁNDAR Diámetro 500 mm
 VÁLVULA ELECTRÓNICA 15% más rápido, máximo ahorro energético	 VÁLVULA MECÁNICA ON/OFF mecánico
 AISLAMIENTO AVANZADO Paneles de hasta 100 mm	 AISLAMIENTO ESTÁNDAR Paneles de hasta 80 mm
 AISI 304 MARCO DE LA PUERTA DE ACERO Inoxidable AISI 304	 PP MARCO DE LA PUERTA DE PLÁSTICO

CICLOS CALIENTES Ciclos personalizables de:	FERMENTACIÓN CONTROLADA 	DESCONGELACIÓN CONTROLADA 	MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES 	
SUPERVISIÓN Y SEGURIDAD	MONITORIZACIÓN GLOBAL EN REMOTO Control continuo de las máquinas, con intervención en caso de anomalías.	SOPORTE TÉCNICO 24/7 Asistencia constante, para garantizar la máxima operatividad.	REGISTRO DATOS HACCP Trazabilidad automática de los parámetros de proceso, conforme con las normas alimentarias.	GESTIÓN CENTRALIZADA Supervisión integrada que simplifica el mantenimiento y mejora la eficiencia productiva.
	CONFIGURACIONES Y ACCESORIOS	ESTRUCTURA BANDEJAS Formato: 600x800 mm / 18x26 pulgadas.	PUERTA AUMENTADA Para carros h 2 metros.	KIT BLOQUEO Para Hornos Rational, en modelo P5.1.

SOMOS NUOVAIR.

ESPECIALISTAS DEL FRÍO EN TODO EL MUNDO.



ITALIA

VIA PADANIA, 9/C
31020 SAN VENDEMIANO | TREVISO
T. +39 0438 489097
info@nuovair.com

AUSTRALIA

UNIT 30 | 1 INTERNATIONAL DRIVE
WESTMEADOWS | VICTORIA 3049
T. +61 409 354 669
sales@nuovair.com.au

GERMANIA

NORDCAP GMBH & CO. KG
THALENHORSTSTRASSE 15
28307 BREMEN
T. +49 174 345 2853
carsten.huelsmann@nordcap.de

SPAGNA

MAPIREP DISTRIBUCIÓN DE MAQUINARIA S.L.
PASEITO DE RAMIRO 12 ENTRESUELO DCHA.
03002 ALICANTE
T. +34 672008070
d.pico@nuovair.com

DANIMARCA, FINLANDIA, SVEZIA, NORVEGIA E ISLANDA

NORDCAP NORDIC
KLARABERGSVIADUKTEN 70
111 64 STOCKHOLM
T. +31 653163347
info@nordcapnordic.com

MESSICO

NUOVAIR LATAM
CALLE LIVERPOOL NUMERO 60 PISO 1
COLONIA JUAREZ, ALCADIA CUAUHTEMOC,
CDMX CP 06600 CIUDAD DE MEXICO
info@nuovair.com

RUSSIA

NOVATECH LLC | POBEDY UL,
36-2-LITERA, SAINT-PETERSBURG
(LOMONOSOV)
Nikita Joukov
T. +79 031 340 048
njoukov@nuovatec.ru
Alexandra Prokhorova
T. +79 217 799 370
aprokhorova@nuovatec.ru

WWW.NUOVAIR.COM



NUOVAIR SRL

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

T: +39 0438 489097 info@nuovair.com

WWW.NUOVAIR.COM