

# NUOVAIR INDUSTRIAL THINKING

Con sistema  
esclusivo  
**E-Plus**



Abbattitori di temperatura

**INDUSTRY - POWER - COMPACT**

# NUOVAIR

LA POTENZA DELLA  
GRANDE INDUSTRIA.  
NELLE TUE MANI.



La tecnologia del freddo più evoluta è ora accessibile a tutti i professionisti del food. Gli abbattitori di temperatura Nuovair portano **eccellenza e affidabilità industriali** anche nelle cucine più compatte e nei laboratori più dinamici.  
*Potenza massima, compromessi zero.*

AFFIDABILI.  
EFFICIENTI.  
INTELLIGENTI.  
  
COME CHI LI  
SCEGLIE.



**Più velocità, più controllo, meno consumi.** Gli abbattitori Nuovair offrono soluzioni vincenti per la preparazione e la conservazione degli alimenti: sono i più rapidi sul mercato, lavorano da qualsiasi temperatura, permettono una piena personalizzazione dei cicli e un risparmio energetico senza pari.



## 5 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN ABBATTITORE NUOVAIR

### 01

**È FINO AL  
20% PIÙ  
VELOCE**

Maggiore rapidità di raffreddamento significa più produttività oraria e abbattimento dei costi, con la garanzia della più alta qualità alimentare.

### 02

**ABBATTE  
IL CIBO  
BOLLENTE**

Dal forno all'abbattitore, con una temperatura al cuore di 90/100°C. Si evitano così i "colli di bottiglia" e gran parte della perdita di umidità dei prodotti.

### 03

**LAVORA  
SENZA  
SOSTA 24/7**

Produzione industriale continua alla portata di qualsiasi cucina e laboratorio. Massima efficienza e sicurezza operativa al servizio di tutti.

### 04

**TAGLIA I  
CONSUMI DI  
ENERGIA**

Ultra isolamento, componenti di ultima generazione e refrigeranti a basso impatto ambientale (R290 e CO<sub>2</sub>): più efficienza energetica, più risparmio.

### 05

**È UN ALLE-  
ATO MULTI-  
FUNZIONE**

Una sola macchina, tutte le fasi termiche: gestisce raffreddamento, congelamento, lievitazione, scongelamento e mantenimento caldo.

# CONSERVA

tutta la freschezza  
dei tuoi prodotti.

# FAI CRESCERE

il tuo business.

Alimento lasciato  
raffreddare e poi  
conservato in frigorifero.



Alimento abbattuto: si  
mantiene a lungo come  
appena preparato.

Migliaia di professionisti in tutto il mondo utilizzano già la tecnologia Nuovair per migliorare il proprio processo produttivo e garantire ai prodotti alimentari una qualità costante nel tempo.

## 3 VANTAGGI PRODUTTIVI CONCRETI



### 01

**AUMENTA DI 3-5 VOLTE LA  
VITA UTILE**

L'abbattimento rapido Nuovair riduce la proliferazione batterica e prolunga la shelf life dei prodotti, mantenendo a lungo la freschezza e la sicurezza alimentare. Più durata, più tempo per vendere, meno sprechi.

### 02

**RIDUCE DRASTICAMENTE LA  
PERDITA DI PESO**

Più veloce è l'abbattimento, meno umidità perdono gli alimenti. In questo modo si riduce notevolmente il calo peso, massimizzando il guadagno. Inoltre, gli aromi rimangono all'interno, garantendo sapore e colori vivi.



### 03

**ASSICURA UN'ALTA  
PENETRAZIONE DEL FREDDO  
FINO A -40°C**

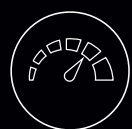
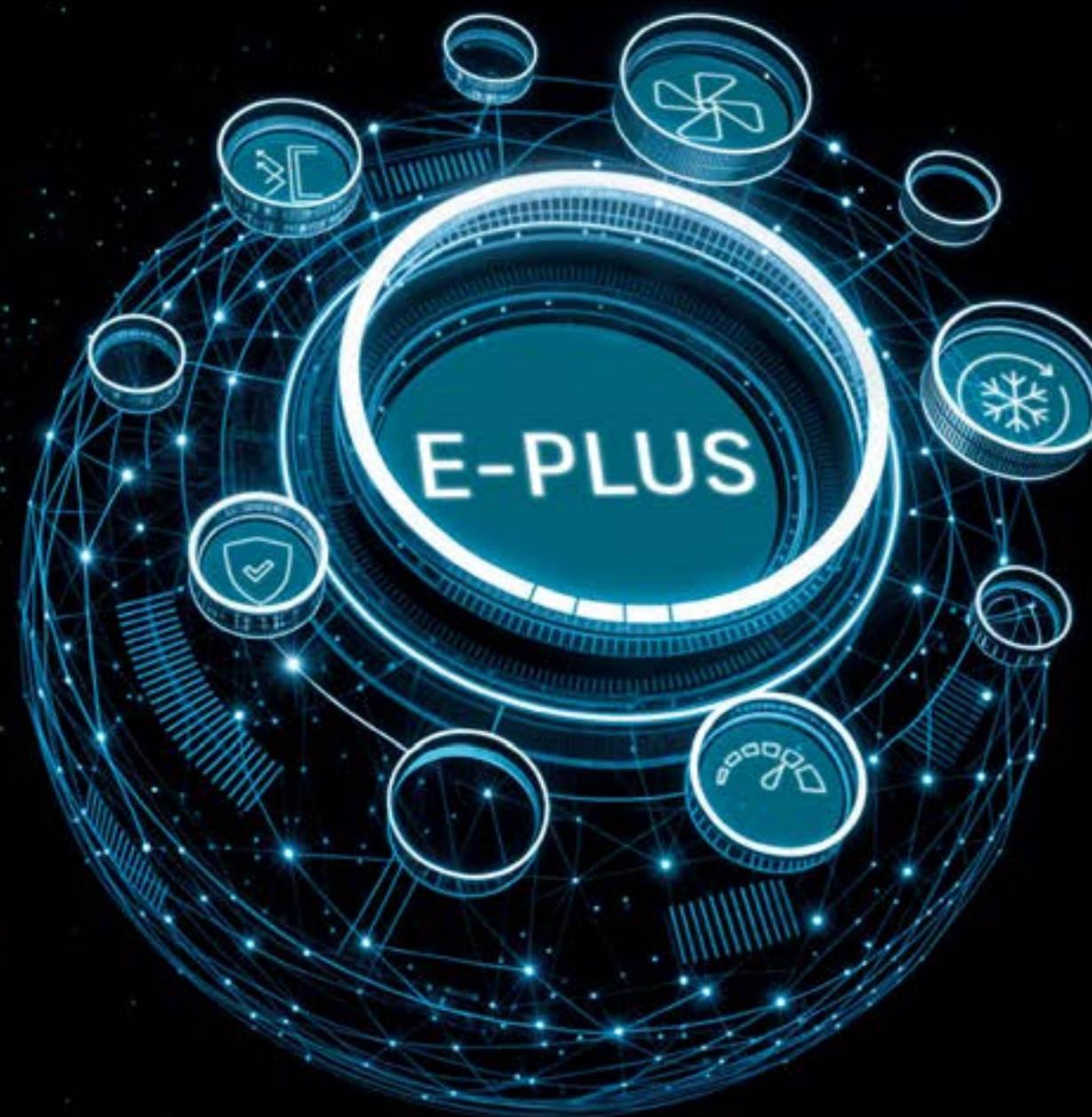
Il congelamento avanzato Nuovair è progettato per una penetrazione uniforme e veloce del freddo con temperature fino a -40°C. Si formano così microcristalli che non danneggiano la struttura dei cibi ed evitano l'effetto igloo.



# ABBIAMO UN SEGRETO.

## SI CHIAMA E-PLUS.

E-PLUS è il **cuore high-tech di Nuovair**: un sistema unico al mondo che integra componenti progettate per garantire un freddo eccellente in ogni condizione, guidato con precisione da un potente PLC (*controllore logico programmabile*).



### ELECTRONIC VALVE

VELOCITÀ +15%

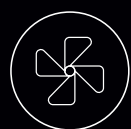
Abbattimento ultra-rapido e modulazione precisa della velocità grazie alla valvola elettronica.



### PANELS

RISPARMIO ENERGETICO +20%

Isolamento con spessore fino a 100 mm.



### LARGENESS

DIMENSIONI +26%

Fino a 12.000 m³/h di volume d'aria per ogni singolo ventilatore.



### UNIFORMITY

AREA DI RAFFREDDAMENTO 99,9%

Temperatura del cibo uniforme in ogni punto grazie agli evaporatori XL.



### STAINLESS STEEL

CORNICI IN ACCIAIO

Gli unici al mondo con cornici in acciaio inox. Resistenti agli urti, alla corrosione e massima igiene.

Dati comparati con i principali competitor di riferimento.

# LINEA INDUSTRY

Il top di gamma per le produzioni che non conoscono pause



## SISTEMA DI VENTILAZIONE

Ventilatori bionici con velocità elettronica dal 10 al 100%.



## EVAPORATORE

Superficie XL: rapida e uniforme eliminazione del calore.



## VALVOLA DI ESPANSIONE ELETTRONICA

15% più veloce.



## TELAIO DELLA PORTA

Cornice porta ermetica, 100% acciaio AISI 304.



## PROTEZIONE DEL CIRCUITO

Evaporatore protetto con trattamento cataforesi.



## SCHEDA DI CONTROLLO

Controllore industriale PLC ad alta performance.



## COSTRUZIONE

Pannelli da 100 mm, schiuma poliuretanica 45 kg/m<sup>3</sup>, acciaio inossidabile AISI 304 interno/esterno, fondo rinforzato con acciaio da 1,5 mm.



## CICLI CALDI

Fermentazione controllata, scongelamento controllato, mantenimento prodotto caldo.



## CHIUSURA DELLA PORTA

Chiusura Industriale Dictator®.



## SERVIZIO TECNICO REMOTO E HACCP

Assistenza tecnica e dati HACCP online, comunicazione M2M.



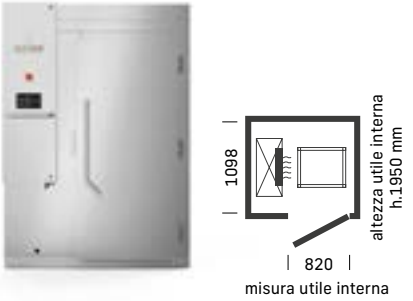
## DISPLAY

Touch screen 7" IP65 con tecnologia capacitativa e cicli personalizzabili.

## Refrigerante CO<sub>2</sub>

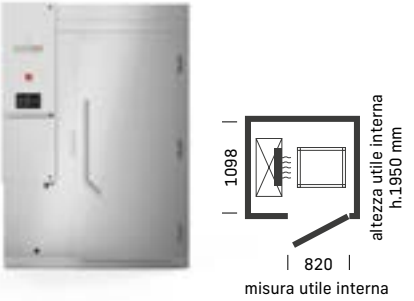
Zero impatto ambientale, alta efficienza energetica e sicurezza per l'ambiente di lavoro.

N150T1



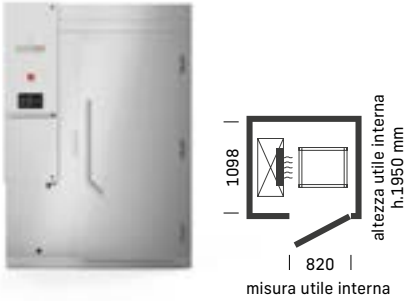
|                                          |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|
| Misure esterne                           | L. 1680 P. 1530 H. 2390 |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 150                     |
| Numero carrelli GN1.1/60x40              | 2                       |
| Numero carrelli GN2.1/60x80              | 1                       |
| Numero carrelli 100x100                  | -                       |
| Dati elettrici                           | 400 V 3ph+N 50hz 14 kw  |

N200T1



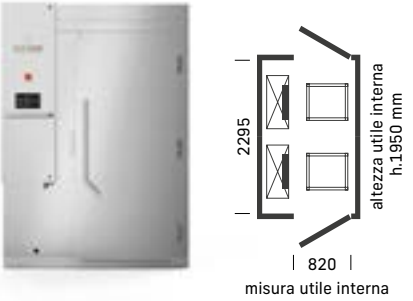
|                          |
|--------------------------|
| L. 1680 P. 1530 H. 2390  |
| 200                      |
| 2                        |
| 1                        |
| -                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw |

N260T1



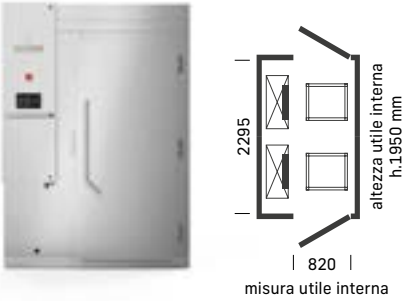
|                          |
|--------------------------|
| L. 1680 P. 1530 H. 2390  |
| 260                      |
| 2                        |
| 1                        |
| -                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw |

N300T2



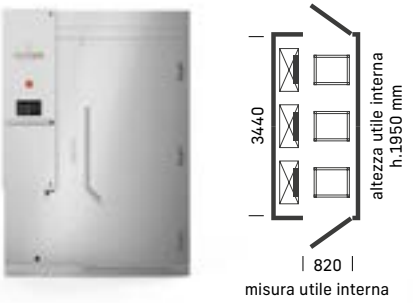
|                          |
|--------------------------|
| L. 1680 P. 2830 H. 2390  |
| 300                      |
| 4                        |
| 2                        |
| -                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw |

N550T2



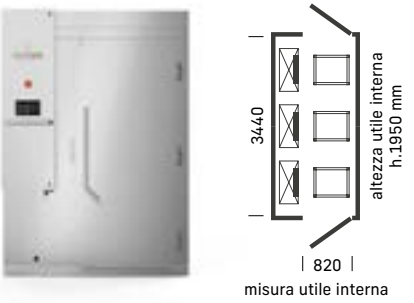
|                          |
|--------------------------|
| L. 1680 P. 2830 H. 2390  |
| 550                      |
| 4                        |
| 2                        |
| -                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw |

N550T3



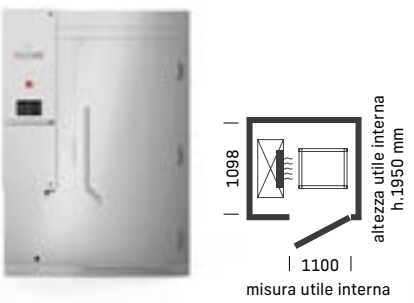
|                                          |                          |
|------------------------------------------|--------------------------|
| Misure esterne                           | L. 1680 P. 3975 H. 2390  |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 550                      |
| Numero carrelli GN1.1/60x40              | 6                        |
| Numero carrelli GN2.1/60x80              | 3                        |
| Numero carrelli 100x100                  | -                        |
| Dati elettrici                           | 400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw |

N780T3



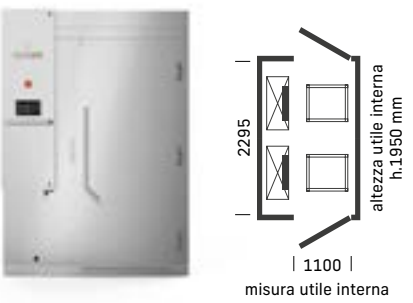
|                          |
|--------------------------|
| L. 1680 P. 3975 H. 2390  |
| 780                      |
| 6                        |
| 3                        |
| -                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw |

N260T1XL



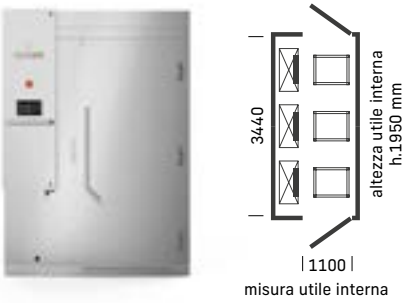
|                          |
|--------------------------|
| L. 1960 P. 1530 H. 2390  |
| 260                      |
| 2                        |
| 1                        |
| 1                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw |

N550T2XL



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

N780T3XL



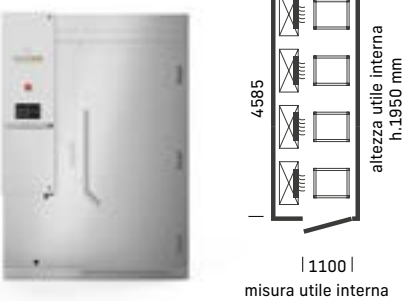
|                          |
|--------------------------|
| L. 1960 P. 3975 H. 2390  |
| 780                      |
| 6                        |
| 3                        |
| 3                        |
| 400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw |

N780T4



|                                          |                          |
|------------------------------------------|--------------------------|
| Misure esterne                           | L. 1680 P. 5120 H. 2390  |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 780                      |
| Numero carrelli GN1.1/60x40              | 8                        |
| Numero carrelli GN2.1/60x80              | 4                        |
| Numero carrelli 100x100                  | -                        |
| Dati elettrici                           | 400 V 3ph+N 50hz 66.5 kw |

N780T4XL



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

CAPACITÀ CARRELLI

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

\* numero massimo ottenibile ruotando il carrello di 90°  
I dati possono variare in funzione del fornitore di carrelli. Si raccomanda di chiedere conferma all'Ufficio Nuovair.

# LINEA POWER

L'alleato indispensabile per chi vuole dare potenza al proprio lavoro



## Refrigerante R290

Alta efficienza che consente di ridurre i costi energetici. Basso Potenziale di Riscaldamento Globale (GWP), ottime performance in ambienti con temperature elevate.



**SISTEMA DI VENTILAZIONE**  
Ventilatori bionici con velocità elettronica dal 10 al 100%.



**TELAIO DELLA PORTA**  
Cornice porta ermetica, 100% acciaio AISI 304.



**EVAPORATORE**  
Superficie XL: rapida e uniforme eliminazione del calore.



**PROTEZIONE DEL CIRCUITO**  
Evaporatore protetto con trattamento cataforesi.



**VALVOLA DI ESPANSIONE ELETTRONICA**  
15% più veloce.



**SCHEDA DI CONTROLLO**  
Controllore industriale PLC ad alta performance.



**COSTRUZIONE**  
Pareti da 70 e 100 mm, schiuma poliuretana 45 kg/m<sup>3</sup>, acciaio inossidabile AISI 304 interno/esterno.



**CICLI CALDI**  
Fermentazione controllata, scongelamento controllato, mantenimento prodotto caldo.



**CHIUSURA DELLA PORTA**  
Chiusura Industriale Dictator®.



**SERVIZIO TECNICO REMOTO E HACCP**  
Assistenza tecnica e dati HACCP online, comunicazione M2M.



**DISPLAY**  
Touch screen 4,3" IP65 con tecnologia capacitativa e cicli personalizzabili.

P5.1



|                                          |                            |
|------------------------------------------|----------------------------|
| Misure esterne                           | L. 875 P. 842 H. 875       |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 25                         |
| Numero teglie GN1.1                      | 5 (h65), 5 (h40), 10 (h20) |
| Numero teglie 60x40                      | 5 (h65), 5 (h40), 10 (h20) |
| Numero teglie GN2.1                      | -                          |
| Numero teglie 60x80 / 18"x26"(optional)  | -                          |
| Dati elettrici                           | 220 V 1ph 50hz 1.7 kw      |

P5.2



|                             |
|-----------------------------|
| L. 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



|                             |
|-----------------------------|
| L. 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



|                              |
|------------------------------|
| L. 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



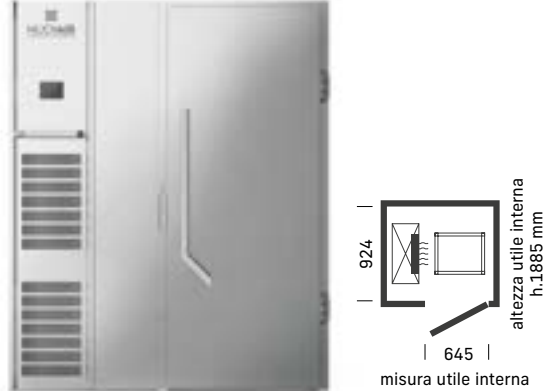
|                                          |                              |
|------------------------------------------|------------------------------|
| Misure esterne                           | L. 820 P. 886 H. 2070        |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 75                           |
| Numero teglie GN1.1                      | 12 (h65), 18 (h40), 37 (h20) |
| Numero teglie 60x40                      | 12 (h65), 18 (h40), 37 (h20) |
| Numero teglie GN2.1                      | -                            |
| Numero teglie 60x80 / 18"x26"(optional)  | -                            |
| Dati elettrici                           | 400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw      |

P15.2



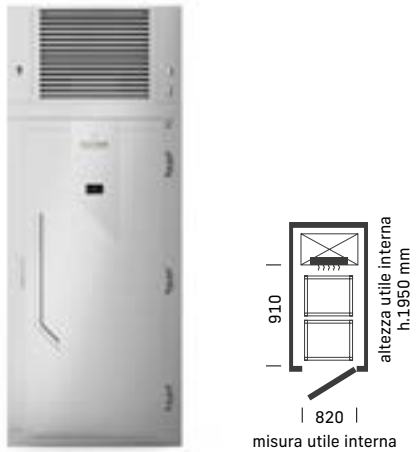
|                              |
|------------------------------|
| L. 1085 P. 983 H. 2070       |
| 75                           |
| 24 (h65), 36 (h40), 74 (h20) |
| 24 (h65), 36 (h40), 74 (h20) |
| 12 (h65), 18 (h40), 37 (h20) |
| 12 (h65), 18 (h40), 37 (h20) |
| 400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw      |

P20.1



|                                          |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|
| Misure esterne                           | L. 1600 P. 1155 H. 1980 |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) | 75                      |
| Numero carrelli GN1.1/60x40              | 1                       |
| Numero carrelli GN2.1/60x80              | -                       |
| Dati elettrici                           | 400 V 3ph+N 50hz 4.6 kw |

P20.2



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

# LINEA COMPACT

La risposta smart a chi ha spazi ridotti, ma grandi ambizioni



**SISTEMA DI VENTILAZIONE**  
Ventilatori bionici.



**EVAPORATORE**  
Superficie XL: rapida e uniforme eliminazione del calore.



**PROTEZIONE DEL CIRCUITO**  
Evaporatore e condensatore protetti con trattamento cataforesi.



**COSTRUZIONE**  
Pareti da 60 mm, schiuma poliuretanica 45 kg/m<sup>3</sup>, acciaio inossidabile AISI 304 interno/esterno.



**CHIUSURA DELLA PORTA**  
Automatica.



**SCHEDA DI CONTROLLO**  
Elettronica.



**DISPLAY**  
Solido e intuitivo.

## Refrigerante R290

Alta efficienza che consente di ridurre i costi energetici. Basso Potenziale di Riscaldamento Globale (GWP), ottime performance in ambienti con temperature elevate.

### C5.1-S



|                                          |
|------------------------------------------|
| Misure esterne                           |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) |
| Numero teglie GN1.1                      |
| Numero teglie 60x40                      |
| Dati elettrici                           |

|                          |
|--------------------------|
| L. 740 P. 700 H. 840     |
| 20                       |
| 4 (h65), 5 (h40), 7(h20) |
| -                        |
| 220 V 1ph 50hz 1.2 kw    |

### C5.1



|                            |
|----------------------------|
| L. 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     |

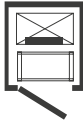
### C10.1



|                                          |
|------------------------------------------|
| Misure esterne                           |
| Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C) |
| Numero teglie GN1.1                      |
| Numero teglie 60x40                      |
| Dati elettrici                           |

|                             |
|-----------------------------|
| L. 800 P. 813 H. 1560       |
| 45                          |
| 8 (h65), 12 (h40), 25 (h20) |
| 8 (h65), 12 (h40), 25 (h20) |
| 400 V 3ph+N 50hz 2.2 kw     |

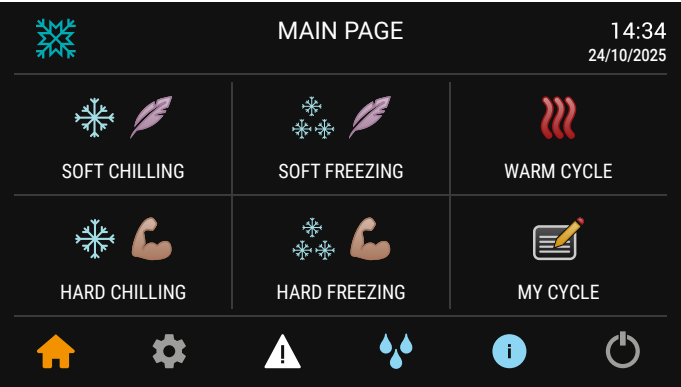
### C15.1



|                              |
|------------------------------|
| L. 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      |

# UN DISPLAY, DUE LINGUAGGI:

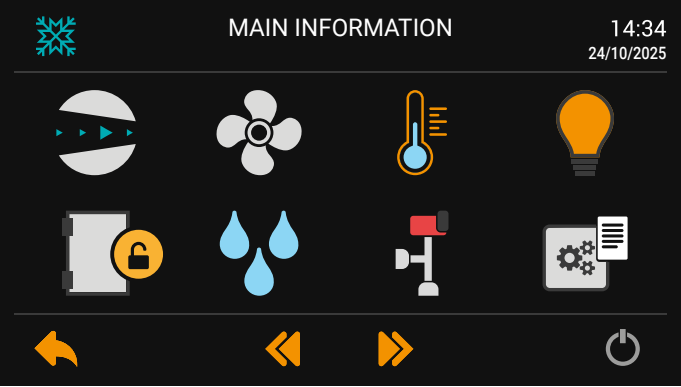
## SEMPLICE PER L'UTENTE, COMPLETO PER IL TECNICO.



- Tecnologia intuitiva per un freddo su misura.
- Display industriale, controllo immediato.
- Soft o hard, il freddo lo decidi tu.
- My Cycle: programmi personalizzabili senza limiti.



- GESTIONE FLESSIBILE:**  
personalizza il programma e conserva le impostazioni.
- GESTIONE AVANZATA:**  
fino a 6 fasi personalizzabili.



- TUTTA L'INTELLIGENZA DEL SISTEMA, A PORTATA DI CLIC.**  
Grazie all'interfaccia Nuovair, puoi monitorare in tempo reale ogni componente della macchina.

# TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE TRE LINEE

|                                           | LINEA COMPACT   | LINEA POWER                | LINEA INDUSTRY             |
|-------------------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|
| DISPLAY                                   | DIGITALE        | TOUCH 4.3"                 | TOUCH 7"                   |
| CICLI DISPONIBILI                         | 15              | 72                         | 72                         |
| VENTILATORI                               | ELETTRONICI     | BIONICI VELOCITÀ VARIABILE | BIONICI VELOCITÀ VARIABILE |
| VALVOLA TERMOSTATICA                      | MECCANICA       | ELETTRONICA                | ELETTRONICA                |
| CORNICI PORTA                             | PVC             | ACCIAIO AISI 304           | ACCIAIO AISI 304           |
| SCHEDA DI CONTROLLO                       | ELETTRONICA     | PLC INDUSTRIALE            | PLC INDUSTRIALE            |
| SCARICO DATI                              | BLUETOOTH       | USB / CAVO / WIFI          | USB / CAVO / WIFI          |
| UNITÀ CONDENSANTE                         | INTEGRATA SOTTO | INTEGRATA SOPRA*           | REMOTA                     |
| RENDIMENTO                                | FINO A 50 KG    | FINO A 100KG               | FINO A 780KG               |
| TEMPERATURA MINIMA                        | -35°C           | -40°C                      | -40°C                      |
| COMBI RACK TEGLIE GN1.1 / 60x40           | Sì              | Sì                         | -                          |
| COMBI RACK TEGLIE GN2.1 / 60x80 / 18"x26" | NO              | P5.2 - P10.2 - P15.2       | -                          |
| CARRELLO GN1.1 / 60x40 / 18"x26"          | NO              | P20.1 - P20.2              | Sì                         |
| CARRELLO GN2.1 / 60x80 / 29"x36"          | NO              | P20.2                      | Sì                         |
| CARRELLO 1mt x 1mt                        | NO              | NO                         | VERSIONE XL                |
| OPZIONE REFRIGERANTE CO <sub>2</sub>      | NO              | Sì                         | Sì                         |
| OPZIONE CICLI CALDI                       | SCONGELAMENTO   | Sì                         | Sì                         |
| OPZIONE TELEASSISTENZA                    | NO              | Sì                         | Sì                         |

\* tranne modelli P5.1 e P5.2

# SEMPRE AL TUO FIANCO IN OGNI SETTORE

# PER ORGANIZZARE AL MEGLIO IL LAVORO.

Panificazione  
industriale



Pasticceria  
industriale



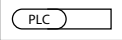
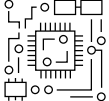
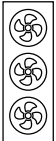
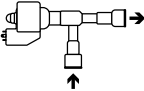
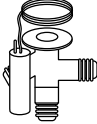
Piccole/medie imprese  
di ristorazione,  
pasticceria e gelateria



Catering e  
industria  
alimentare



LA TECNOLOGIA PIÙ  
AVANZATA,  
DAL MEGLIO DELL’  
INGEGNERIA ITALIANA  
E TEDESCA.

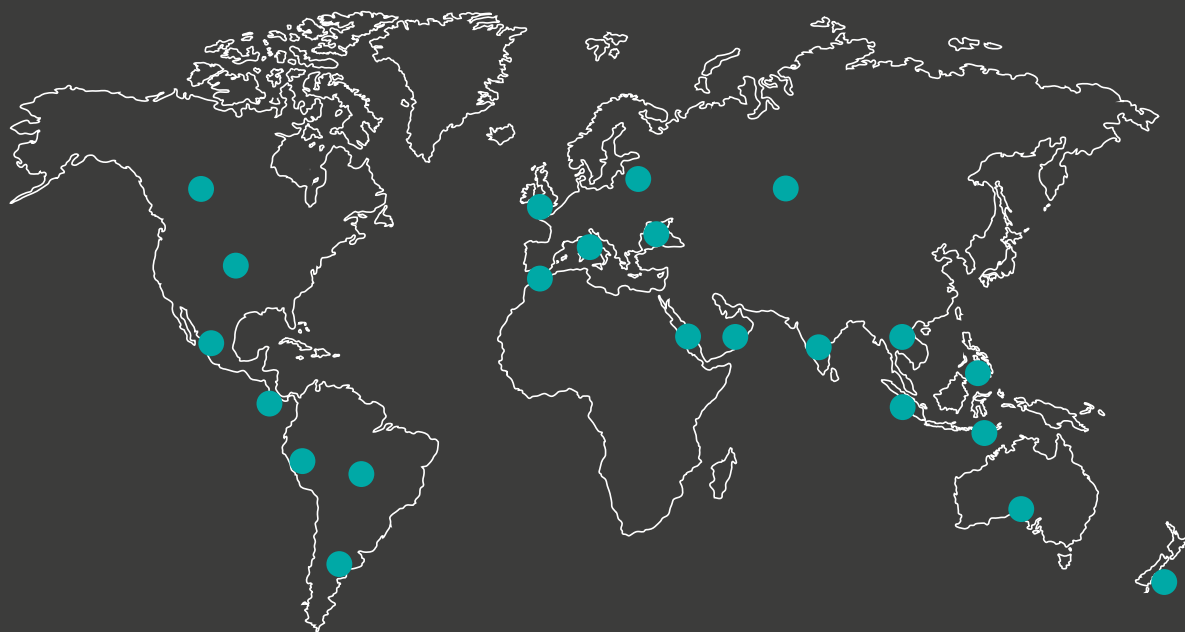
| NUOVAIR                                                                                                                                                           | COMPETITORS                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>PLC</b><br>Computer industriale con<br>potenza di calcolo a 32bit          |  <b>SCHEDA ELETTRONICA COMUNE</b>                    |
|  <b>EVAPORATORI XL</b><br>Superficie di 62 m²                                  |  <b>EVAPORATORI STANDARD</b>                         |
|  <b>VENTILATORI BIONICI XL</b><br>Diametro 630 mm                              |  <b>VENTILATORI STANDARD</b><br>Diametro 500 mm      |
|  <b>VALVOLA ELETTRONICA</b><br>15% più veloce, massimo<br>risparmio energetico |  <b>VALVOLA MECCANICA</b><br>ON/OFF meccanico        |
|  <b>ISOLAMENTO AVANZATO</b><br>Pannelli fino a 100 mm                          |  <b>ISOLAMENTO STANDARD</b><br>Pannelli fino a 80 mm |
|  <b>CORNICE PORTA IN ACCIAIO</b><br>Inox AISI 304                              |  <b>CORNICE PORTA IN PLASTICA</b>                    |

UN MONDO DI OPZIONI,  
PER LA TUA SOLUZIONE  
SU MISURA.

|                               |                                                                                                                                  |                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CICLI CALDI                   | LIEVITAZIONE<br>CONTROLLATA                                                                                                      | SCONGELAMENTO<br>CONTROLLATO                                                                         | MANTENIMENTO<br>CIBI CALDI                                                                                                                                      |                                                                                                                                                  |
| Cicli personalizzabili di:    |                                             |                 |                                                                            |                                                                                                                                                  |
| SUPERVISIONE<br>E SICUREZZA   | <b>MONITORAGGIO<br/>GLOBALE DA<br/>REMOTO</b><br>Controllo continuo<br>delle macchine,<br>con intervento in<br>caso di anomalie. | <b>SUPPORTO<br/>TECNICO 24/7</b><br>Assistenza<br>costante, per<br>garantire massima<br>operatività. | <b>REGISTRAZIONE<br/>DATI HACCP</b><br>Tracciabilità<br>automatica<br>dei parametri<br>di processo,<br>conforme<br>agli standard<br>di sicurezza<br>alimentare. | <b>GESTIONE<br/>CENTRALIZZATA</b><br>Supervisione<br>integrata che<br>semplifica la<br>manutenzione<br>e migliora<br>l'efficienza<br>produttiva. |
|                               |                                                                                                                                  |                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                  |
| CONFIGURAZIONI<br>E ACCESSORI | <b>STRUTTURA<br/>TEGLIE</b><br>Formato: 600x800<br>mm / 18x26<br>pollici.                                                        | <b>PORTA<br/>MAGGIORATA</b><br>Per carrelli h 2<br>metri.                                            | <b>KIT BLOCCAGGIO</b><br>Per Forni Rational,<br>su modello P5.1.                                                                                                |                                                                                                                                                  |

# SIAMO NUOVAIR.

## SPECIALISTI DEL FREDDO IN TUTTO IL MONDO.



### 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](http://WWW.NUOVAIR.COM)



NUOVAIR SRL

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

T: +39 0438 489097   info@nuovair.com

[WWW.NUOVAIR.COM](http://WWW.NUOVAIR.COM)