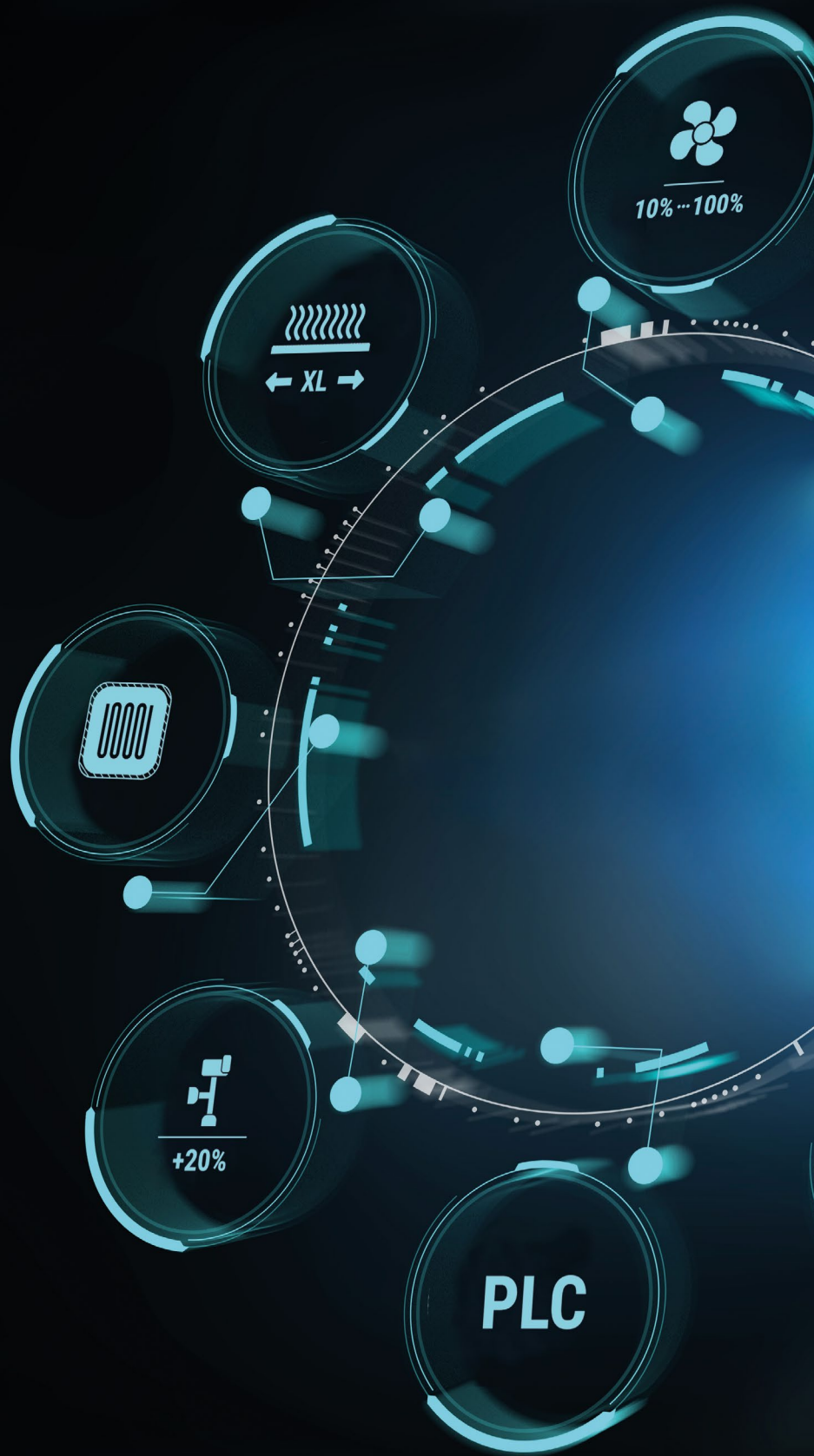


# NUOVAIR KOELTECHNOLOGIE

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. CO<sub>2</sub>)

Energiebesparingen tot 50%

Verhoogde productie-efficiëntie



## BETROUWBAARHEID

De enige ter wereld met AISI 304 stalen frames

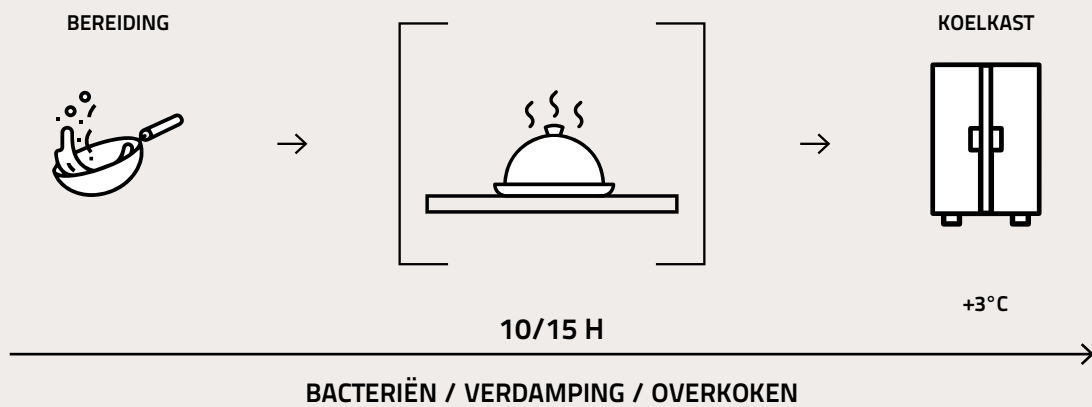
Isolatie dikte tot 100 mm

Industriële componenten (PLC, compressor, ventilatoren)

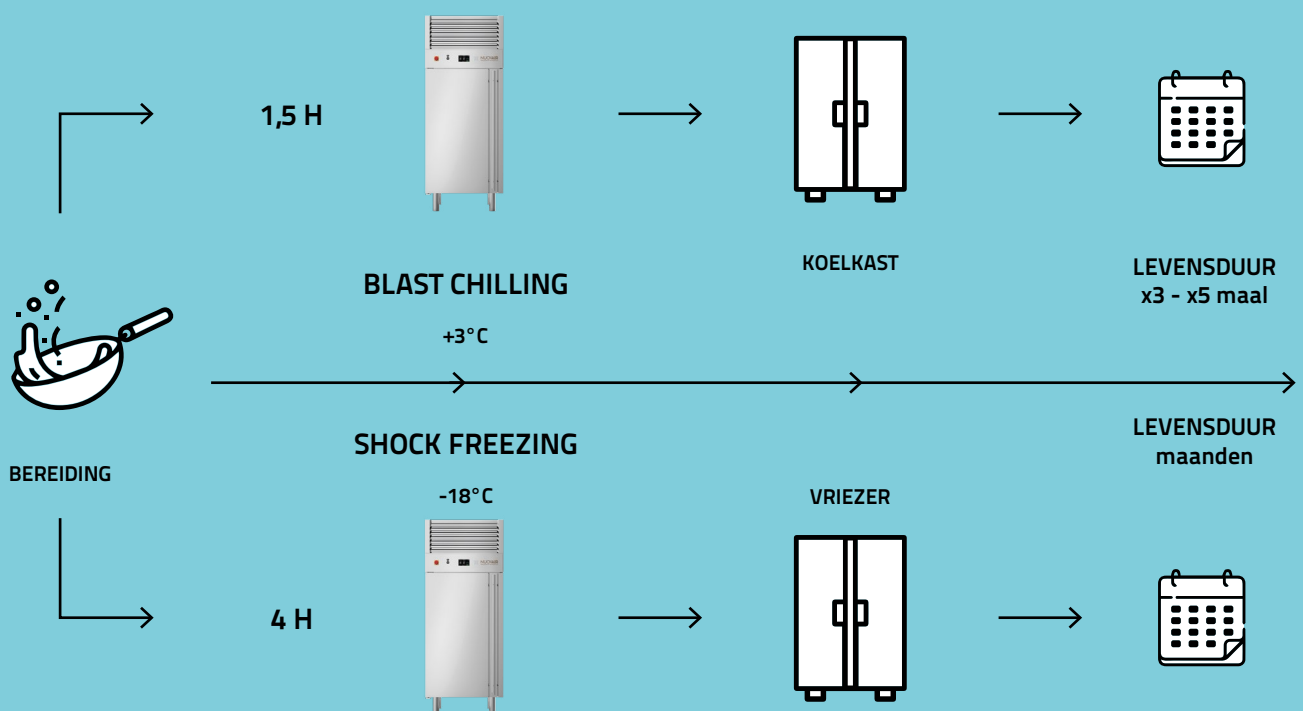


# WAAROM EEN NUOVAIR SNELKOELER GEBRUIKEN?

## Traditionele methode



## NUOVAIR methode



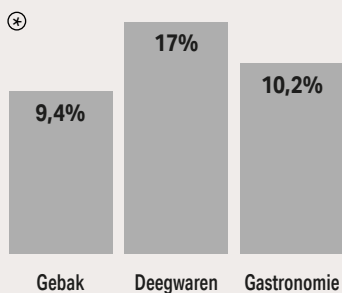
## BACTERIËN



### 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



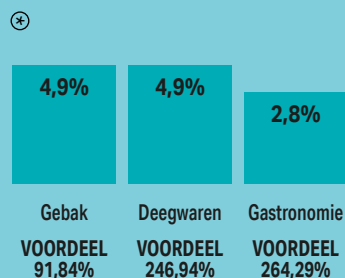
Gekookt voedsel blijft verder garen door inertie, wat resulteert in een verandering van de eigenschappen.

## VERSER EN VEILIGER VOEDSEL



### Na 5 dagen

## VERMINDERING VAN GEWICHTSVERLIES VAN HET PRODUCT



**VOORDEEL**  
91,84%      **VOORDEEL**  
246,94%      **VOORDEEL**  
264,29%

## GERECHTEN NET ZOALS VERS GEKOOKT



Stop het proces van overkoken.

⊕ Gewichtsverliespercentages van sommige voedingsmiddelen



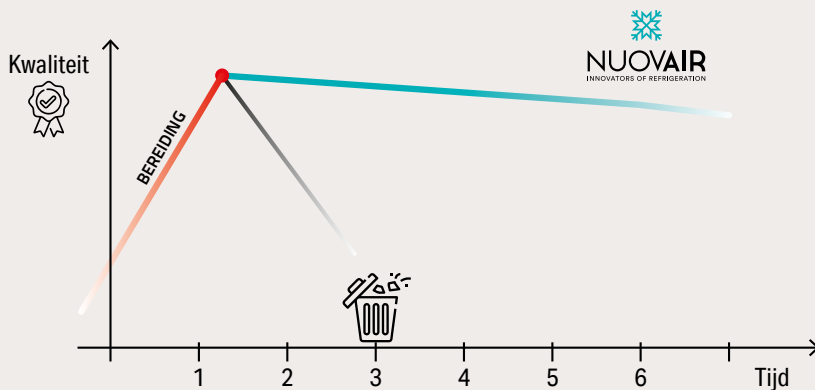
# 3 REDENEN OM VOOR DE NUOVAIR TECHNOLOGIE TE KIEZEN





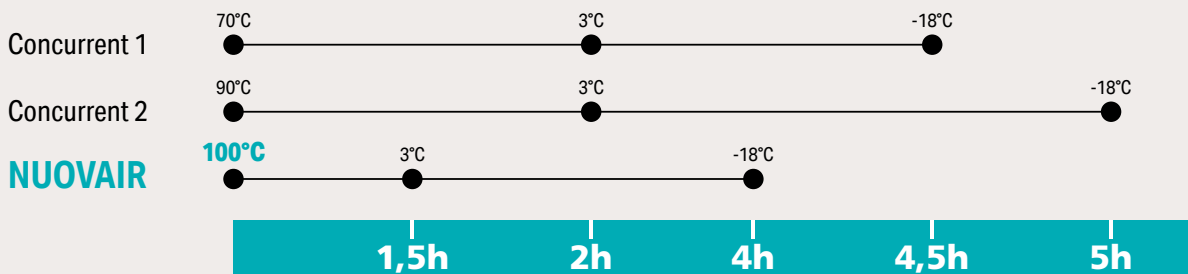
# 1. 3-5 KEER LANGERE LEVENSDUUR

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



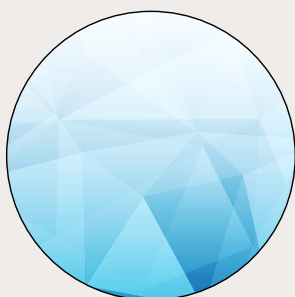
# 2. WERKEN VANUIT HOGERE TEMPERATUREN

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.



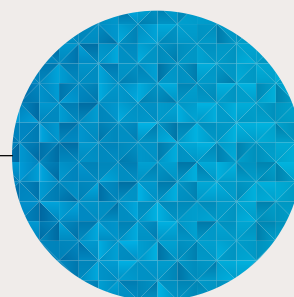
# 3. SNELLER KOELEN EN INVRIEZEN

Meer snelheid betekent meer productie en ook meer kwaliteit. Bij langzaam invriezen ontstaan macrokristallen die de structuur van het voedsel beschadigen. Het snel invriezen met Nuovair daarentegen, vormt microkristallen 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.



**INDUSTRIËLE PLC-BESTURING MET HOGE PRESTATIES**

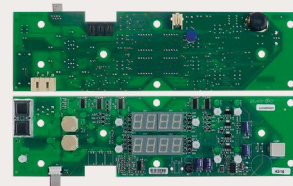
▼  
REKENKRACHT VAN 32 BITS

**NUOVAIR**



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

**CONCURRENT**



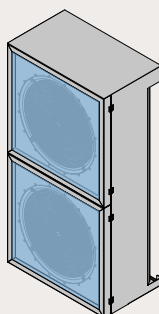
Algemene printplaat



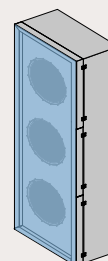
**XL VERDAMPERS**

▼  
OPPERVLAK +100%

**NUOVAIR**



**CONCURRENT**



**INTELLIGENT VENTILATIESYSTEEMT**

▼  
LUCHT IN DE CEL +100%

**NUOVAIR**



12.000 m<sup>3</sup>/h (60Pa)

**CONCURRENT**



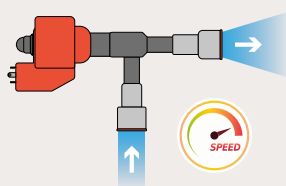
6.000 m<sup>3</sup>/h (60Pa)



**HI-SPEED ELEKTRONISCH VENTIEL**

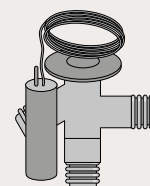
▼  
SNELHEID +20%

**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



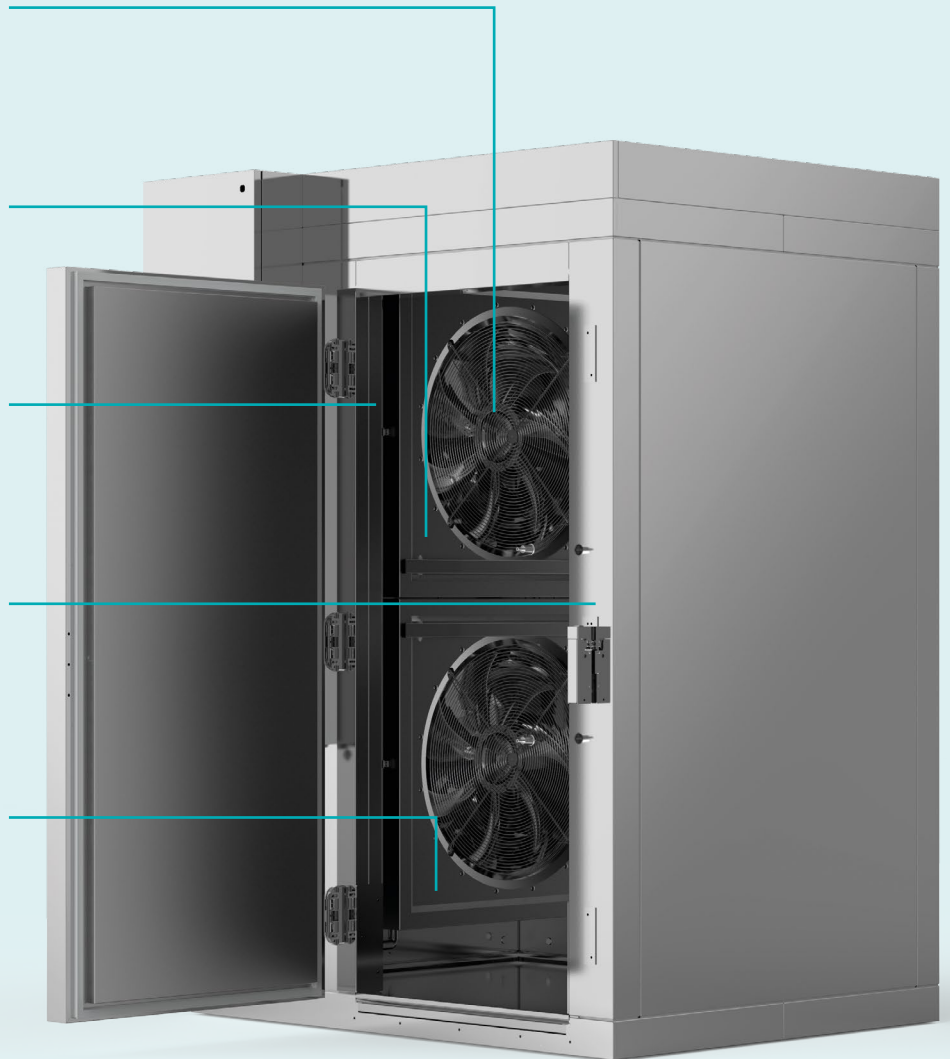
### Deurframe

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 capacatieve technologie en aanpasbare cycli





**Besturingskaart**

Industriële printplaat (PLC): betrouwbaarheid en duurzaamheid



**Constructie**

100 mm panelen, 45 kg/m<sup>3</sup> polyurethaanschuim, AISI 304 roestvrij staal binnen en buiten, bodem versterkt met 1,5 mm staal



**Warme cycli**

Gecontroleerde fermentatie, gecontroleerd ontdooien, warmhouden van product



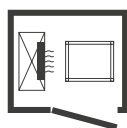
**Deursluiting**

Dictator® industriële deursluiting

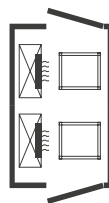


**Technische ondersteuning op afstand en HACCP**

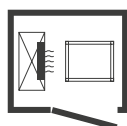
Technische ondersteuning en online HACCP-gegevens, M2M-communicatie



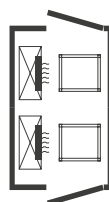
<b>N150T1</b>	<b>B.1680 D. 1530 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	150
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 14 kw



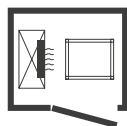
<b>N300T2</b>	<b>B.1680 D. 2830 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	300
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	4
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	2
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw



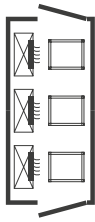
<b>N200T1</b>	<b>B.1680 D. 1530 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	200
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw



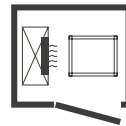
<b>N550T2</b>	<b>B.1680 D. 2830 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	4
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	2
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



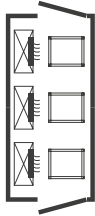
<b>N260T1</b>	<b>B.1680 D. 1530 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



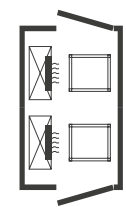
<b>N550T3</b>	<b>B.1680 D. 3975 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	550
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	6
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	3
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw



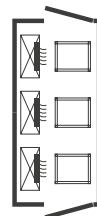
<b>N260T1XL</b>	<b>B.1960 D. 1530 H.2390</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260
Aantal inrijwagens GN1.1/60x40	2
Aantal inrijwagens GN2.1/60x80	1
Aantal inrijwagens 100x100	1
Elektrische gegevens	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



<b>N780T3</b>	<b>B.1680 D. 3975 H.2390</b>
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



<b>N550T2XL</b>	<b>B.1960 D. 2830 H.2390</b>
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



<b>N780T3XL</b>	<b>B.1960 D. 3975 H.2390</b>
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



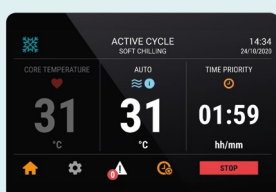
**Verdamper**  
XL oppervlak: snelle  
warmteafvoer



**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/m<sup>3</sup> polyurethaanschuim, roestvast AISI 304 staal aan de binnen- en buitenkant



**Warme cycli**

Gecontroleerde fermentatie, gecontroleerd ontdooien, warmhouden van product



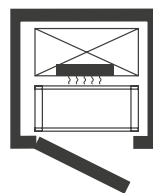
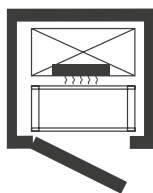
**Deursluiting**

Automatisch



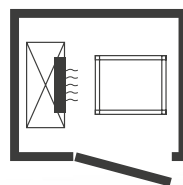
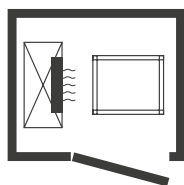
**Technische ondersteuning op afstand en HACCP**

Technische ondersteuning en online HACCP-gegevens, M2M-communicatie



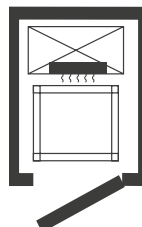
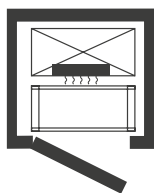
<b>P5.1</b>	<b>B.820 D. 888 H.970</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	25
Aantal schalen GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Aantal schalen 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Elektrische gegevens	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

<b>P10.1</b>	<b>B.820 D. 888 H.1690</b>
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



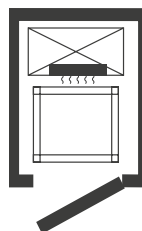
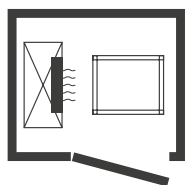
<b>P5.2</b>	<b>B.1086 D. 983 H.970</b>
Kg per cyclus (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	30
Aantal schalen GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Aantal schalen 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Aantal schalen GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Aantal schalen 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Elektrische gegevens	400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

<b>P10.2</b>	<b>B.1085 D. 983 H.1760</b>
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



<b>P15.1</b>	<b>B.820 D. 888 H.2060</b>
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

<b>P20T</b>	<b>B.1140 D. 1650 H.2875</b>
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



<b>P15.2</b>	<b>B.1085 D. 983 H.2130</b>
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

<b>P20TF</b>	<b>B.940 D. 1480 H.2655</b>
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



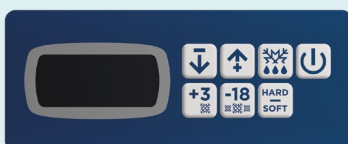
**Constructie**  
Wanden van 60 mm, 45 kg/m<sup>3</sup> polyurethaanschuim, roestvast AISI 304 staal aan de binnen- en buitenkant



**Deursluiting**  
Automatisch

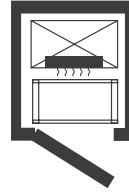
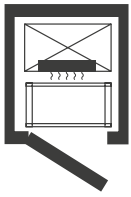


**Besturingskaart**  
Elektronisch



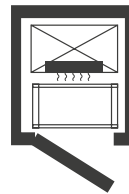
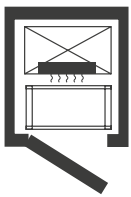
**Display**  
Robuust en intuïtief





<b>C5.1-S</b>	<b>B.740 D.700 H.840</b>
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

<b>C10.1</b>	<b>B.800 D.813 H.1560</b>
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



<b>C5.1</b>	<b>B.800 D.813 H.925</b>
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

<b>C15.1</b>	<b>B.800 D.813 H.1935</b>
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 beheeren 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 ONTDOOIE



### 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, bakkerijen 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°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.



### 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

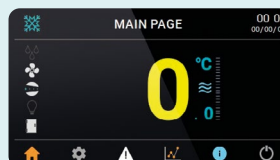
In hoogte verstelbaar om de 3,5 cm

XCAB50

B.890 D. 1108 H.2427

Elektrische gegevens

220 V 1ph 50hz 0.85 kw



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](mailto:info@ptdb.be)

## NORDCAP NEDERLAND

Kanaaldijk 34  
2741 PA Waddinxveen  
Nederland  
T. +31 851 04 33 75  
[sales@nordcap.nl](mailto:sales@nordcap.nl)

[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**