NUOVAIR

INNOVATORS OF REFRIGERATION

ABATIDORES DE TEMPERATURA PROFESIONALES

NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

ABATIDORES DE TEMPERATURA PROFESIONALES

BIENVENIDO

FRESCURA Y PRODUCTIVIDAD COMO NUNCA ANTES

LA REVOLUCION EN ABATIMIENTO TIENE UN NUEVO NOMBRE: NUOVAIR

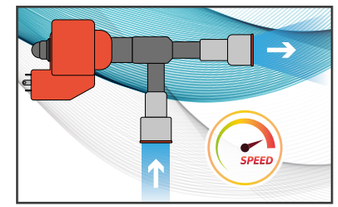
La tecnología de vanguardia de Nuovair, mejora el rendimiento de los sistemas de enfriamiento rápido en un 20%. En términos de trabajo diario, esto significa que podemos contar con **un ciclo de trabajo adicional todos los días!** Así se ahorra tiempo y se reducen los costes. Todo esto se completa con una calidad en la comida sin igual.

DISEÑADO PARA USTED:

RESTAURANTE
PANADERÍA
PASTELERÍA
HELADERÍA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NUOVAIR ES **INNOVACION**

CONFÍA EN LA MAS AVANZADA TECNOLOGÍA



SISTEMA DE ALTA VELOCIDAD EN ENFRIAMIENTO: ENFRIAMIENTO DE ALTA CALIDAD

La innovadora valvula de expansión electrónica modula la cantidad de refrigerante, acelerando el tiempo y mejorando la calidad del enfriamiento.

- → **Sistema único en el mundo.**
- → Mayor producción horaria, con menor inversión en equipamiento.
- → Reduce el coste de alimentos y consumo de energía.

SOLUCIÓN DE REFRIGERACION CON CO_2: NUOVAIR ES FUTURE

La mayoría de los enfriadores rápidos disponibles en el mercado contienen refrigerantes de gas con producto químicos. Nuovair está a la vanguardia de la tecnología mundial gracias a su línea de abatidores que usan CO_2.

- → Mayor rendimiento a menor consumo.
- → Solución natural no tóxica que reduce drásticamente las emisiones.
- → Solo necestitamos un rápida comparación: 1 kg de gas R404A es equivalente a 3.922 kg de CO_2 en emisiones!

VETILADORES ELECTRÓNICOS DEL EVAPORADOR: PODER Y CONTROL

Para un alto valor de rendimiento, Nuovair monta ventiladores especiales, usados tambien en la industris naval ferroviaria así en sistemas de energía renovable.

- → Mejor circulación del aire.
- → Control de velocidad automático, basado en la temperatura de la cámara.

NUOVAIR ES **CALIDAD**

COMPONENTES DISEÑADOS PARA SER DIFERENTES

MAXIMO AISLAMIENTO, MAXIMO RENDIMIENTO

Gracias a la robustez de la unidad y estructura del armario conseguimos un gran ahorro de energía.

- → Paneles aislantes con un espesor de 100 mm (espesor estandar en el resto de equipos de: 80 mm).
- → Cierre de puerta automático inpirado en la ingeniería naval.

GARANTÍA DEL EVAPORADOR DE 5 AÑOS

Gracias al tratamiento de anti-corrosión ElectroFin®, certificado por el sector alimentario, los evaporadores de Nuovair duran de tres a cinco veces mas.

- → Sin problemas el caida en la superficie de protección (seguridad alimentaria completa).
- → 5-años de garantía.
- → Incluido como estandar en toda la gama Industry.

LA ELECTRÓNICA HACE EL TRABAJO MAS FACIL

Nuovair utiliza un PLC (controlador lógico programable), dispositivo más utilizado en automatizacion en industrias, construido para poder operar 24/24 h en condiciones extremas de temperatura, humedad yo cambios de tensión.

- → Uso optimo de los recursos del sistema y maxima velocidad de ejecución.
- → Pantalla tactil facil y rápida: seleccione rápido su ciclo o cree uno nuevo personalizado.
- → Sencillo y rápido en la descarga de datos.

NUOVAIR ES ASISTENCIA AL CLIENTE

NO VENDEMOS MAQUINARIA, CREAMOS SOLUCIONES PERSONALIZADAS

Nuestra relación con las personas y el respeto que tenemos hacia nuestros clientes hacen la diferencia. Nuovair destaca gracias a un **servicio de consultoría pre-y-post venta, que siempre está disponible para atendeer necesidades.**

USTED CONTINUE A PREPARAR SUS ESPECIALIDADES, NOSOTROS LE AYUDARESMOS A ORGANIZAR SU TRABAJO.

Planificamos juntos su cocina o espacio de trabajo escogiendo la solucion más adecuada, posición y como hacer el trabajo más fácil. Calculamos el rendimiento económico y beneficios para que pueda llegar a su objetivo de manera facil y sencilla.

SU ABATIDOR

Las unidades Nuovair son completamente personalizables para adaptarse a sus necesidades. Hable con nosotros!

LA FORMULA NUOVAIR

ABATIMIENTO+ VELOCIDAD

+ RENDIMIENTO

+ ORGANIZACION

+ SEGURIDAD

A

PRODUCE MAS, AHORRA MAS

Gracias al mayor rendimiento fiabilidad de los abatidores Nuovair su productividad aumenta, el coste final del producto disminuye. Y ahorramos energía al mismo tiempo

B

MEJORA LA ORGANIZACION

Racionaliza la produccion y disminuye el tiempo de trabajo. Usted decide cuando preparar sus productos, y estos estarán siempre frescos y disponibles available. Eliminamos los deshechos y evitamos las roturas de stock!

C

OFRECE LA MAXIMA SEGURIDAD

Al reducir significativamente el tiempo de enfriamiento, se reduce tambien el tiempo de proliferación bacteriana. Esto significa productoa mas saludables y seguros para la salud de sus clientes.

D

MANTANGA EL SABOR DE SUS PRODUCTOS

Cuanto más rápido sea el enfriamiento, del producto, menor es la perdida de humedad. Se mantienen los aromas, garantizando así mayor sabor y colores mas brillantes quedando como si estuviesen recien preparados.

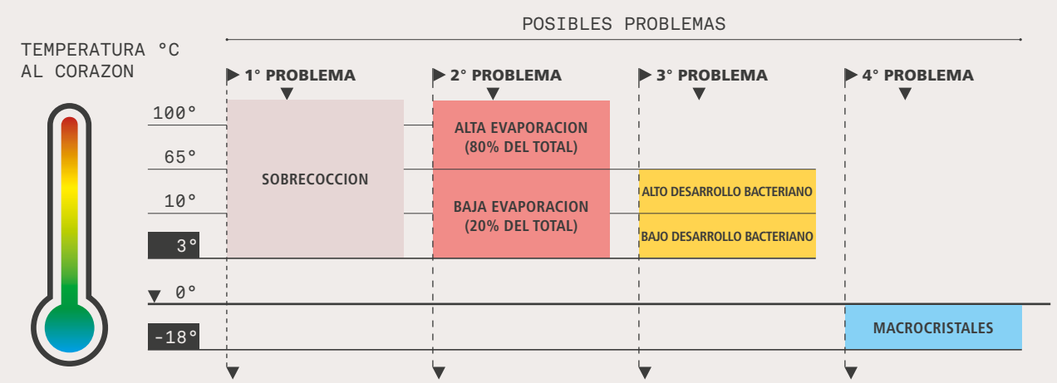
+ CALIDAD

PARA MANTENER EN EL TIEMPO LA CALIDAD DE SU PRODUCTO PERFECTAMENTE

Reduzca significativamente el tiempo de deterioro natural de sus productos alimentarios y minimice cualquier pérdida de peso. Todo esto es posible gracias a los mas avanzados procesos de enfriamiento rápido y ultra congelacion. Con nuestros abatidores, usted puede enfriar incluso liquidos hirviendo como alimentos que salen del horno o el fuego.

CAMBIA A UN NUEVO TIPO DE ENFRIAMIENTO

TOTAL CONTROL EN LOS PROCESOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACION



Sobrecocción
Los alimentos calientes continuan cocinandose durante la fase de enfriamiento cambiendo sus características, Nuovair mantiene los alimentos en su punto de cocción deseado.

Alta evaporación (80% del total)
Baja evaporación (20% del total)
En los primeros 15' despues la cocción, los alimentos pierden mas del 80% de la humedad relativa. Nuovair bloquea rápidamente cualquier pérdida de peso.

Alto desarrollo bacteriano
Bajo desarrollo bacteriano
Entre 65 and 3°C los alimentos estan expuestos al desarrollo de bacterias. Con Nuovair usted puede limitar el desarrollo bacteriano, incrementando la vida del producto yy la seguridad a la hora de comerlo.

Macrocristales
La lenta congelación daña la estructura de los alimentos, transformando el agua que contiene en macrocristales que rompen la estructura de las células eliminando los nutrientes. Con Nuovair los alimentos alcanzan –18°C al corazón, alcanzando temperaturas por debajo incluso de –40°C en la cámara: de esta forma los **microcristales permiten preservar todas las características de los alimentos frescos listos para cocinar.**

NUESTRA GAMA

COMPACT

Ideal para espacios más limitados y producción a menor escala, la gama Compact está específicamente diseñada para bandejas utilizadas en el comercio de restaurantes. Fácil de usar, se destaca por su alto rendimiento, garantizando un silencio perfecto con bajos niveles de consumo de energía. Diseñado para ajustarse cómodamente debajo de los bancos de trabajo, le permite al usuario congelar rápidamente cualquier tipo de alimento desde cualquier temperatura.

POWER

Alta velocidad de enfriamiento para todas las áreas, con programas fácilmente personalizados. Concebida tanto para artesanos como para pequeños y medianos productores, nuestra gama Power es compatible con las bandejas GN1.1 y 600x400, y también ofrece una opción 'roll-in'. Potente, práctico e intuitivo, esta gama es el socio ideal para aquellos que desean optimizar su producción y mejorar la calidad de los alimentos de enfriamiento rápido. Todos los datos se pueden descargar fácilmente a través de Bluetooth.

INDUSTRY

Una verdadera obra maestra de la tecnología, esta es la gama de Nuovair para la restauración y el comercio de alimentos industriales. Sin rival de velocidad y eficiencia, es compatible con cualquier tamaño de bandeja o carro. Hecho para la producción continua, esta máquina está diseñada a propósito para conectarse con otros muchos; también es el único en el mundo equipado con PLC y una válvula electrónica. Proporciona un control máximo sobre la calidad del enfriamiento y el consumo de energía gracias a 68 programas personalizados, que incluyen pruebas y descongelación. También disponible en versión "Eco" con congelación de CO_2.

ABATIDORES DE BANDEJAS Y CARROS PARA PEQUEÑAS, MEDIANAS Y GRANDES PRODUCCIONES

0.1 GAMA COMPACTA

Rendimiento excepcional en formato reducido, para los chefs más exigentes

▼ NA 1.18	W.740 D.700 H.830
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	18 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 H65	4
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 H40	7
DATOS ENERGETICOS	230V 50Hz 1Ph 1.15 kW

0.2

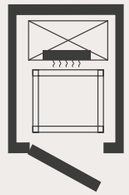
GAMA POWER

Ofreciendo velocidad y potencia, esta es una opción ideal para un perfecto enfriamiento

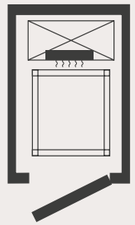
NA 1.20	W.800 D.813 H.895
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	20 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H65	4
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H40	7
DATOS ENERGETICOS	230V 50Hz 1Ph 1.3 kW

NA 1.30	W.800 D.813 H.1560
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	30 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H65	9
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H40	12
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 2.6 kW

NA 1.60	W.800 D.813 H.1935
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	60 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H65	14
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H40	17
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 3.7 kW



NA 2.80 (teglie GN2.1)	W.980 D.1008 H.1935
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	80 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H65	30
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400 H40	17
NUMERO DE BANDEJAS GN2.1 H65	15
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 5.2 kW



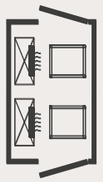
NA 2.80T1	W.960 D.1500 H.2750
RENDIMIENTO POR CICLO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	80 kg
NUMERO DE BANDEJAS GN2.1 or 600X800	1
NUMERO DE BANDEJAS GN1.1 or 600X400	2
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	680x911x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 5.9 kW

0.3

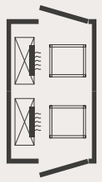
GAMA INDUSTRY

Top-of-the-range, high-performance technology that works for large-scale production

NA 2.140T1	W.1680 D.1350 H.2380
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	140 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	1
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	2
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x1098x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 14.3 kW



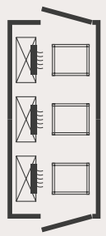
NA 2.260T2	W.1680 D.2500 H.2380
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	2
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	4
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x2295x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 24.8 kW



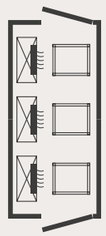
NA 2.520T2 W.1680 D.2500 H.2380		NA 2.520T2 XL W.1930
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	520 kg	520 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	2	2
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	4	4
NUMERO DE CARROS 1000X1000	-	2
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x2295x1950	1100x2295x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 36.5 KW	400V 50Hz 3Ph+N 36.5 kW

NA 2.200T1	W.1680 D.1350 H.2380
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	200 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	1
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	2
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x1098x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 19.5 kW

NA 2.260T1 W.1680 D.1350 H.2380		NA 2.260T1 XL W.1930
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	260 kg	260 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	1	1
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	2	2
NUMERO DE CARROS 1000X1000	-	1
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x1098x1950	1080x1100x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 22.8 kW	400V 50Hz 3Ph+N 22.8 kW



NA 2.450T3	W.1680 D.3660 H.2380
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	450 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	3
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	6
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x3440x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 33.1 kW



NA 2.780T3 W.1680 D.3660 H.2380		NA 2.780T3 XL W.1930
RENDIMIENTO POR CILCO (+90°C +3°C) (+90°C -18°C)	780 kg	780 kg
NUMERO DE CARROS GN2.1 or 600X800	3	3
NUMERO DE CARROS GN1.1 or 600X400	6	6
NUMERO DE CARROS 1000X1000	-	3
ESPACIO INTERNO DISPONIBLE (WxDxH)	820x3440x1950	1100x3440x1950
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 50.3 kW	400V 50Hz 3Ph+N 50.3 kW

FÁCIL PANEL DE VISUALIZACIÓN Y CÓMODO PARA EL USUARIO

Cada gama Nuovair tiene su propia pantalla, con un único objetivo: hacer que su trabajo sea lo más fácil posible.
Al seleccionar el ícono relevante, puede administrar su flujo de producción, ajustar la temperatura, el tiempo o la ventilación, o consultar los datos guardados previamente.

GESTIONA TODAS TUS TAREAS FÁCILMENTE

DISPLAY **EASY**
GAMA COMPACTA

Los botones al costado del panel le permiten seleccionar el programa que necesita con facilidad. De estos, el ciclo de Congelación suave ofrece una congelación suave que garantiza una propagación rápida y uniforme del enfriamiento, evitando así los efectos de 'iglú' no deseados; Hard Chilling, por otro lado, es ideal para productos más exigentes o más espesos, como carnes o salsas. Incluye captura de datos HACCP.

DISPLAY **PRO**
GAMA POWER

Pantalla a color con 9 programas personalizables para crear ciclos de enfriamiento que satisfacen todos los requisitos: desde la congelación de helados hasta -14 ° C, listos para la venta; para enfriar el pan a la temperatura de servicio, o para congelar el pescado a temperaturas muy bajas para el transporte. Conectividad Bluetooth.

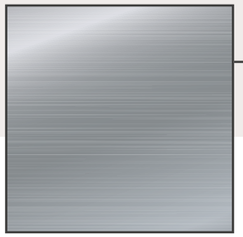
TOUCH **EVOLUTION 7”**
GAMA INDUSTRY

Seleccione el ciclo más apropiado de la configuración predeterminada. Sin perder tiempo: gracias a la gran cantidad de ciclos almacenados, puede obtener el máximo rendimiento para cualquier tipo de alimento.
Personaliza según tus necesidades. Puede ajustar y almacenar fácilmente cada configuración para crear un sistema de trabajo adaptado a sus necesidades, incluso eliminando los ciclos que no necesita.

INNOVACIÓN Y SOLUCIONES TÉCNICAS PARA RESULTADOS INCREÍBLES

EN EL CORAZÓN DEL SISTEMA

Los abatidores de temperatura Nuovair esconden una gran cantidad de la tecnología más moderna; sus características técnicas están planificadas hasta en el más mínimo detalle para garantizar la practicidad, potencia y eficiencia.

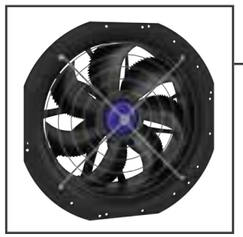


ACERO INOX AISI 304

En las superficies externas e internas para una maxima higiene y resistencia a la corrosión.

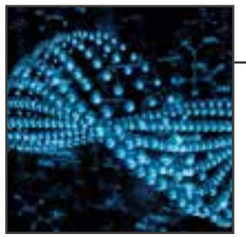
HI-SPEED COLD SYSTEM

Valvula electronica de espansión revolucionaria con mas del 20% de eficiencia con respecto a los estándares.



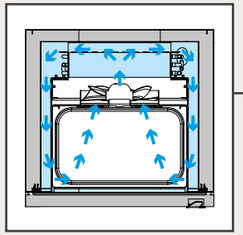
VENTILADOR ELECTRONICO

Performance de alto nivel y control automatico de la circulación del aire. Impermeable.



ION TECHNOLOGY SYSTEM

Para esterilizar la cabina reducinendo la contaminación de la carga microbiana en más del 99,5%.



AISLAMIENTO DE PANELES MAS GRUESO

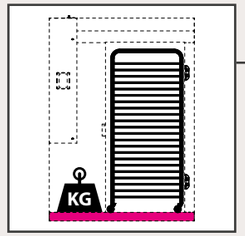
Paredes de 100 mm, puerta de 180 mm, 80 mm de base con angulos redondeados para una facil limpieza. Espuma de polyuretano de alta densidad.

E-COATING SYSTEM

Todo el evaporador es tratado con una especial, película fina, que es internacionalmente reconocida como la mejor protección anticorrosiva.

SONDA AL CORAZÓN DE PRECISIÓN

Con controles avanzados para un control perfecto de la temperatura de los alimentos. Sonda sin cable Opcional.



BASE INDUSTRIAL ULTRA-RESISTENTE

Con guías en acero inox suplementarias.

CIERRE DE PUERTA DICTATOR

Sistema antipánico de máxima seguridad. Suave mecanismo automático de cierre de puerta con una vida de 1.000.000 de ciclos.

COMPRESOR BITZER

Marca lider No. 1 de compresores. De serie en toda la gama Industry.

PANEL DE MANDOS INDUSTRIAL (PLC)

Control táctil robusto y resistente, con panel de 7" equipado con la última tecnología.

TRANSFERIMIENTO DE DATOS

Via ethernet o wifi. Conexión con el sistema de supervión.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

		KIT DE DESCONGELACION, FERMENTACION Y SECADO	KIT DE DESCONGELACION	EVAPORADORES DE CO_2	SISTEMA DE FRIO DE ALTA VELOCIDAD	PANEL ELECTRÓNICO INDUSTRIAL (PLC)	VENTILADORES ELECTRÓNICOS	TRATAMIENTO DE CATAFORESIS DEL EVAPORADOR (GARANTÍA DE 2 AÑOS)	TRATAMIENTO DE RECUBRIMIENTO ELECTRÓNICO DEL EVAPORADOR (GARANTÍA DE 5 AÑOS)	SISTEMA DE TECNOLOGÍA ION	SONDA WIFI	CIERRE DE PUERTA DICTATOR	BASE INDUSTRIAL ULTRA RESISTENTE	TRANSFERENCIA USB	TRANSFERENCIA BLUETOOTH	TRANSFERENCIA DE DATOS USB / ETHERNET / WIFI (enrutador no incluido)	COMPRESOR BITZER
COMPACT ▷	NA 1.18	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	☒	-	-	-
POWER ▷	NA 1.20	-	☒	-	-	-	-	●	-	☒	-	-	-	-	●	-	-
	NA 1.30	-	☒	-	-	-	-	●	-	☒	-	-	-	-	●	-	-
	NA 1.60	-	☒	-	-	-	-	●	-	☒	-	-	-	-	●	-	-
	NA 2.80	-	☒	-	-	-	-	●	-	☒	-	-	-	-	●	-	-
	NA 2.80T1	-	☒	-	-	-	-	●	-	☒	-	-	-	-	●	-	-
INDUSTRY ▷	NA 2.140T1	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.200T1	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.260T1	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.260T1 XL	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.260T2	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.520T2	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.520T2 XL	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.450T3	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.780T3	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●
	NA 2.780T3 XL	☒	☒	●	●	●	●	-	●	☒	☒	●	☒	●	-	●	●

INFO:
Características técnicas primarias y características disponibles adicionales opcionales para cada modelo.

LLAVE:
● = STANDARD
☒ = OPCIONAL

0.1

Para aquellos que sirven comida fresca a la mesa todos los días y quieren que esta esté impecable – en todo momento – como si acabara de ser cocinada.

RESTAU-RANTES

→ **SERVICIO MAS RAPIDO Y SEGURO**

Ofrezca la mejor calidad y seguridad en sus alimentos, así como un servicio rápido a sus clientes.

→ **REDUZCA LOS TIEMPOS DE TRABAJO**

Organice la carga de trabajo más eficientemente, tanto para usted como para sus empleados.

→ **PLANIFICACION EN LA COCINA**

Cocine una vez a la semana y regenera las porciones de comida segun las necesidades.

MENU VARIADO

Ofrezca productos frescos,incluso fuera de temporada.

↑

COMPRAS CONTROLADAS

Compre sus productos en cantidades mas grandes ahorrando así costes y tiempos en la compra.

↑

Para aquellos que les gusta el pan recien hecho y quieren manejar su negocio con mayyor organización y más facilmente.

0.2

HORNE-ADO

→ **GRAN VARIEDAD DE PRODUCTO**

Pizza congelada, focaccia y todo tipo de especialidades para poder hornear y servir rápido cuando se necesiten.

→ **CERO DESPERDICIOS**

Use únicamente la cantidad de pan que necesite, sin riesgo de tener que tirar pan.

TENGA SIEMPRE OFERTA DE PAN

Congelarlo despues de hornear y regenerarlo cuando se necesite. El olor, la consistencia y sabor será el mismo que en el pan recién salido del horno.

↑

PODER OFRECER SIEMPRE PRODUCTO

Hornee el pan cuando quiera incluso una semana antes.

↑

REDUCCION DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

Controle los tiempos de trabajo y elimine las largas jornadas nocturnas.

↑

PASTE-LERIA

ABATIDORES DE TEMPERATURA PROFESIONALES

OPTIMICE SU LINEA DE PRODUCCION

Prepare sus bases, y postres semifrios en grandes cantidades que puede congelar y guardar durante largo tiempo, manteniendo una excepcional calidad.

CERO DESPERDICIOS

No necesita preocuparse mas por que se estropeen sus cremas y postres semi-preparados.

INGREDIENTES DE TEMPORADA

Congele los ingredientes cuando sea su temporada o cuando mejor le convenga y úselos cuando los necesite.

ELABORACIONES PERSONALIZADAS

Seleccione los ciclos que se adapten mejor a sus elaboraciones: desde los específficos para el chocolate como aquellos que aceleran el ciclo de la congelacion para las preparaciones de semifrios, postres y mousses.

MEJOR SERVICIO

Con una gran selección en la pantalla usted podrá escojer el ciclo que mejor se adapte a su producto.

03

Para aquellos que crean obras de arte con forma, color y sabor, y necesitan el mejor enfriamiento para mantenerlo intacto y seguro con la mejor calidad.

Para aquellos que quieren mejorar tanto la producción del helado como obtener un producto cremoso en su día a día.

0.4

HELA-DERIA

CALIDAD SUPERIOR DE HELADO

Gran volumen, menor overrun (la mayor parte del aire queda en el helado), con estructura y sabor que se mantienen durante el tiempo.

MAXIMA FLEXIBILIDAD

Elija si desea llevar el producto a -12°C para la venta immediata o a -18/22°C para almacenarlo: la rápida congelacion del producto forma microcristales que garantizanu helado cremoso u duradero con un gran volumen.

AHORRO EN INGREDIENTES

Congele materia prima en grandes cantidades cuando sea temporada o cuando le convenga mas para su negocio.

MAYOR EFICIENCIA

Planicación de la producción, reduccion de costes y tiempos requeridos; mejora del trabajo y la organización.

UNA AMPLIA GAMA

Ofrezca una vitrina con sabores variados siempre disponibles, ademas de otros productos: tartas heladas semifrios, mousses...

0.5

Para aquellos que necesitan la mas alta calidad y estandares de seguridad para sus productos combinado con la eficiencia requerida en la producción de la industria alimentaria, en los catering, en los servicios de comidas, hospitales...

INDUSTRIA ALIMENTARIA

→ **100% COMPATIBLE**

Usted puede conectar el abatidor directamente a a su central de frío.

→ **RAPIDAMENTE AL ABATIDOR**

Abata o congelelos alimentos directamente desde la cocción incluso con carros de grandes dimensiones.

→ **CALIDAD EN EL PRODUCTO**

Incrementa la calidad, con la mayor seguridad y siguiendo standards higiene alimentaria.

MEJOR MARGEN DE BENEFICIO

La incomparable rapidez en el enfriamiento significa una mayor productividad, menor pérdida de peso y menor consumo energético.

↑

A MEDIDA

Gracias a nuestros expertos, encuentre la solución que mejor se adapta a sus exigencias productivas ya sean estas pequeñas, medianas o grandes.

↑

MEJOR ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Gestione con flexivilidad gracias a estos equipos potentes y fiables las 24h.

↑

0.4

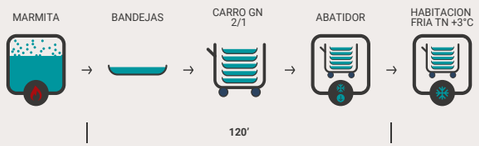
LIQUID COOLER

El enfriador de alto rendimiento que enfría en los tiempos más cortos

Como el único enfriador de este tipo, el Liquid Cooler permite al usuario enfriar grandes cantidades de líquidos, salsas, sopas y cremas. El refrigerador se puede conectar directamente al proceso de cocción y, por lo tanto, elimina la necesidad de mover los carros, garantizando un entorno de trabajo seguro. El alimento introducidos a la temperatura de ebullición (90°C) sale del enfriador a una temperatura de 5-6°C después de solo 30 segundos.

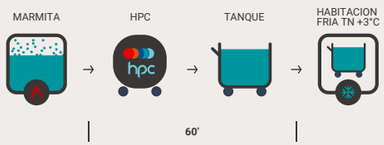
METODO TRADICIONAL

5 FASES -> 150 LITROS IN 2 HORAS



METODO NUOVAIR

4 FASES -> 150 LITROS IN 1 HORA



▾ LIQUID COOLER	W.510 D.1040 H.1350
PERFORMANCE DE ENFRIAMIENTO (+90°C +8°C)	150 L/h
DATOS ENERGETICOS	400V 50Hz 3Ph+N 6 kW

PARA NOSOTROS, EL ENFRIAMIENTO RAPIDO ES PASION Y COMPROMISO

NUESTROS VALORES PARA OFRECERLE SIEMPRE EL MAXIMO

A

RESPETO

Por nuestros clientes. Queremos ser diferentes: queremos anteponer la confianza y relacion con nuestros clientes para asegurarnos que realizan una elección acorde a sus necesidades.

B

INNOVACION

La tecnología de alto nivel de Nuovair es el resultado de años de investigación y pruebas. No nos cansaremos nunca de dar vida a las soluciones mas innovadoras para construir un nuevo futuro en el sector.

C

PROFESIONALIDAD

Nuestro equipo está compuesto por expertos profesionales con años de experiencia en el sector de la refrigeración y que son conocidos por valor y capacidad. Su experiencia está a su servicio!

D

FABRICADO EN ITALIA

Estamos orgullosos de diseñar y producir toda nuestra tecnología en Italia, en la provincia de Treviso. Al mismo tiempo mantenemos nuestra mirada al exterior abiertos a influencias y mercados de todo el mundo.

E

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Ahorro de energía, usando metales nobles como acero inox y en algunos modelos, gases refrigerantes con un bajo nivel de impacto medioambiental. Este es nuestro compromiso con el medio ambiente.

F

CALIDAD

Nuestros productos han obtenido la certificación de calidad de una firmas líders internacionales. Con Nuovair, la refrigeración de alto nivel está siempre garantizada.

ENCANTADO DE CONOCERTE

Somos **Nuovair**, specialistas en el campo del abatimiento de alta calidad. Nacidos de la experiencia de la Nuovagel, lider con 45 años en tecnología de frío para el helado **Nuovair** reune al mejor equipo de profesionales del sector de la refrigeración industrial.
Tecnología, innovación y pasión por nuestro trabajo, junto con el trato con el cliente son los principios que inspiran nuestro día a día.
Producimo en Italia, pero trabajamos en todo el mundo para ser el socio que usted está buscando para mejorar el cuidado, y frescura de sus productos, organizar su carga de trabajo de forma mas eficiente y aumentar los beneficios para su negocio. Todo al mismo tiempo.

CON NOSOTROS,
EL FRIO ES OTRA COSA.

NUOVAIR

ITALIA
VIA PADANIA, 9/C
31020 SAN VENDEMIANO | TREVISO
T. +39 0438 489097
INFO@NUOVAIR.COM

AUSTRALIA
13 LYNDEN GROVE
WARRNAMBOOL | VICTORIA 3280
T. +61 409 354 669
INFO@LANUOVAGEL.COM.AU

WWW.NUOVAIR.COM

CONCEPT AND ART DIRECTION
CREATIVEBLEND.IT + FOONGO.COM

GRAPHIC DESIGN
CREATIVEBLEND.IT

COPYWRITING
FOONGO.COM

3D RENDERING
CREATIVEBLEND.IT

WWW.NUOVAIR.COM