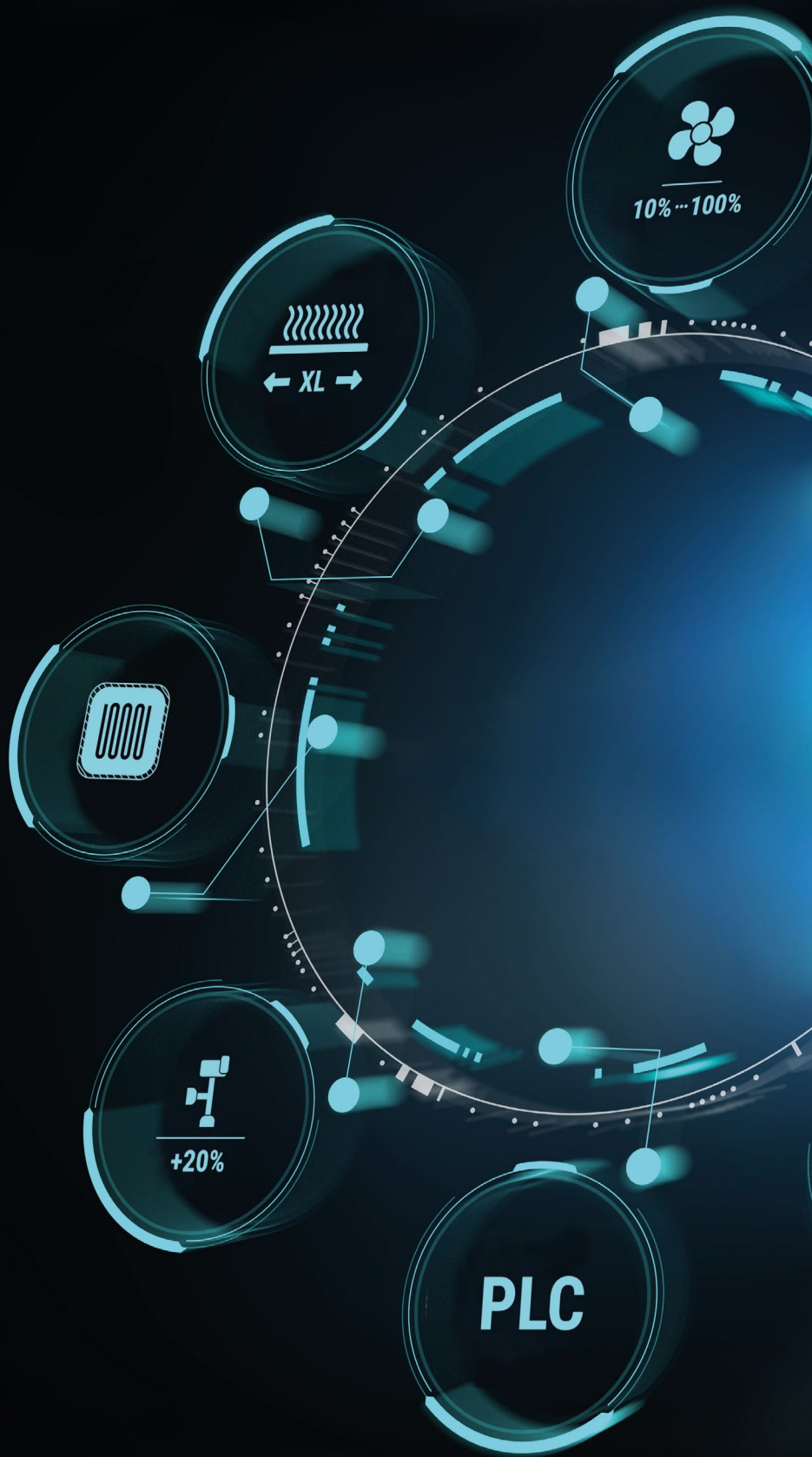


# TECHNOLOGIE DU FROID **NUOVAIR**

PUISSANCE ET FIABILITÉ INDUSTRIELLES À VOTRE SERVICE



**NUOVAIR**

INNOVATORS OF REFRIGERATION

**INDUSTRY  
POWER  
COMPACT  
XCAB 50**



# TECHNOLOGIE DU FROID NUOVAIR. PUISSANCE ET FIABILITÉ INDUSTRIELLES À VOTRE SERVICE.

Les cellules de refroidissements rapides Nuovair ont été créées pour fournir des solutions industrielles non seulement aux grandes entreprises de l'agroalimentaire, mais aussi à tous les professionnels qui, en cuisine comme en laboratoire, visent le maximum de fiabilité et d'efficacité.

**Ce sont les appareils les plus rapides du marché et fonctionnent à partir de n'importe quelle température.**

**Elles assurent capacité, puissance et sécurité, associées à de faibles consommations.**

**Elles donnent une totale liberté pour personnaliser les cycles de travail.**

Des milliers de professionnels à travers le monde ont déjà choisi la technologie Nuovair pour améliorer leur processus de production et garantir une qualité des produits alimentaires constante dans le temps.

**Vous aussi, venez faire partie de la grande famille Nuovair !**



**NUOVAIR**  
INNOVATORS OF REFRIGERATION

# NOTRE VISION



## PERFORMANCES TOP

25% plus rapide

Refroidissement rapide à partir de n'importe quelle température

Production continue 24/7



## COMMUNICATION

Téléassistance et supervision automatique

Protocole API pour l'intégration à d'autres machines

Area Cloud protégée pour la gestion des données HACCP, paramètres, alarmes



## INNOVATION ÉCOLOGIQUE

Réfrigérants à faible impact environnemental GWP (par exemple CO<sub>2</sub>)

Économies d'énergie jusqu'à 50%

Plus grande efficacité de production



## FIABILITÉ

Les seules au monde avec des cadres en acier AISI 304

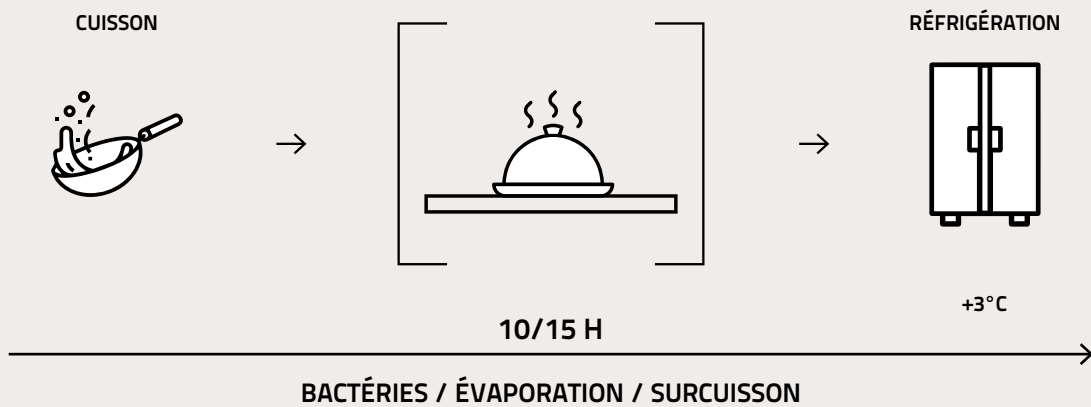
Épaisseur d'isolation jusqu'à 100 mm

Composants industriels (API, compresseur, ventilateurs)

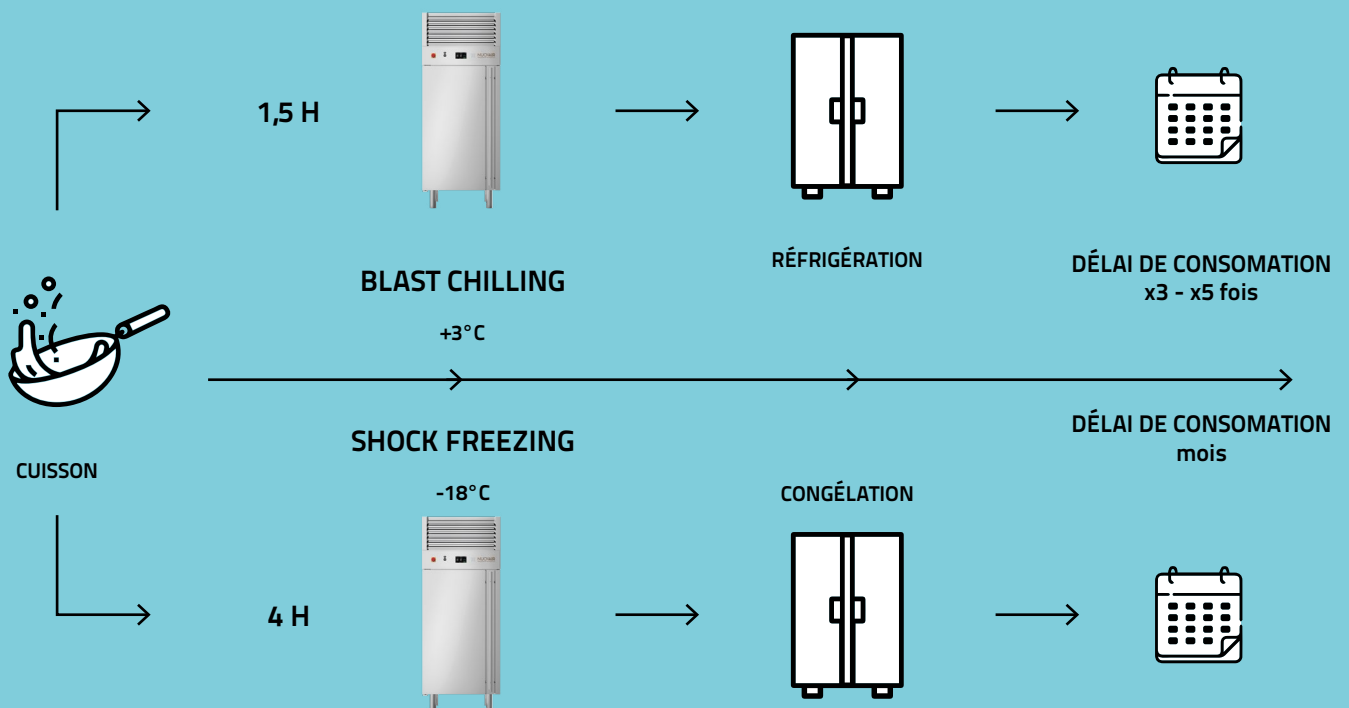


# POURQUOI UTILISER UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE NUOVAIR?

## Méthode traditionnelle



## Méthode NUOVAIR



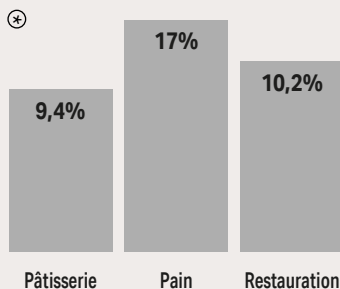
### BACTÉRIES



#### Après 1 jour

De 65° à 3°C, les aliments sont sujets à une prolifération bactérienne, avec pour conséquence une augmentation des risques pour la santé.

### ÉVAPORATION



Au cours des 15 premières minutes suivant la cuisson, les aliments perdent jusqu'à 80 % de leur humidité relative, entraînant une perte de poids et de fraîcheur.

### SURCUISSON



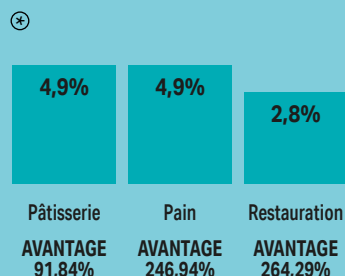
Les aliments cuisinés poursuivent leur cuisson par inertie, entraînant la transformation de leurs caractéristiques.

### DES ALIMENTS PLUS FRAIS ET PLUS SÛRS



#### Après 5 jours

### RÉDUCTION DE LA PERTE DE POIDS DU PRODUIT



AVANTAGE 91,84%  
AVANTAGE 246,94%  
AVANTAGE 264,29%

### DES PLATS COMME S'ILS VENAIENT D'ÊTRE CUISINÉS



Stop au processus de surcuisson.

⊕ Pourcentages de perte de poids de certains aliments.

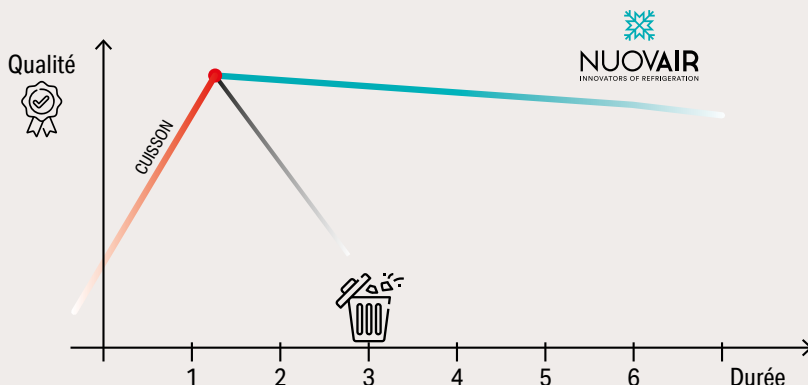
# 3 RAISONS DE CHOISIR LA TECHNOLOGIE NUOVAIR





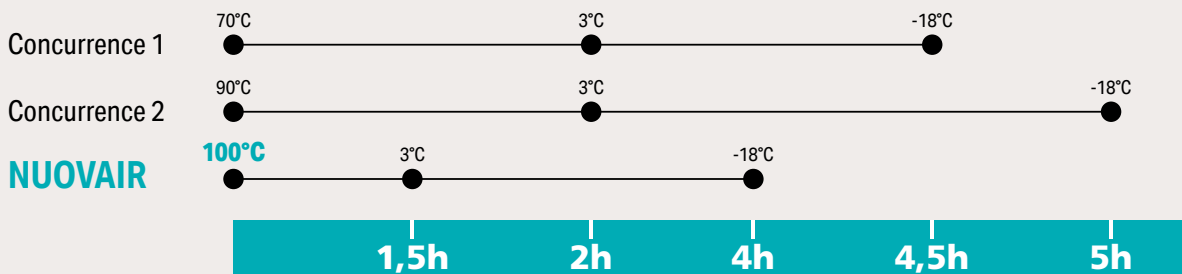
# 1. 3 À 5 FOIS RALLONGE DE LA DATE DE PEREMPTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Grâce au refroidissement rapide de Nuovair, vos produits (dureront beaucoup plus longtemps) obtiendront une rallonge de la date de peremption, et conserveront le goût et les couleurs intenses d'un plat très frais.



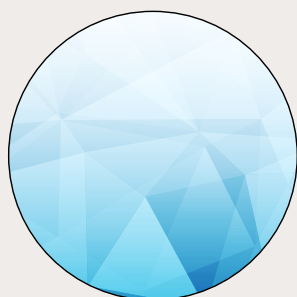
# 2. FONCTIONNEMENT À DES TEMPÉRATURES PLUS ÉLEVÉES

De nombreuses cellules de refroidissement rapide refroidissent les aliments à partir de 70°C, mais à cette température, ils ont déjà perdu jusqu'à 80 % de leur humidité. Avec Nuovair, vous pouvez en revanche introduire les plats dès leur sortie du four, avec une température de 90/100°C au cœur du produit.



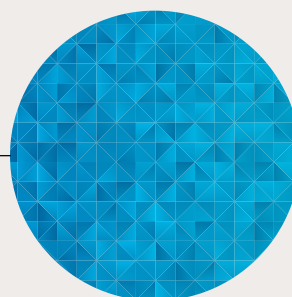
# 3. REFROIDISSEZ ET SURGELEZ PLUS RAPIDEMENT

Plus de rapidité rime avec plus de production mais aussi plus de qualité. Une congélation lente crée en effet des macro-cristaux qui abiment la structure des aliments. La congélation rapide de Nuovair forme quant à elle des microcristaux qui préservent toutes les caractéristiques des aliments.



MACRO-CRISTAUX

VS



MICROCRISTAUX

# LES SEULES DOTÉES DE L'**AIRPLUS** SYSTEM



## **POWER**

Gestion optimale du froid grâce au processeur industriel.

## **LARGENESS**

Évaporateurs et ventilateurs de dimensions supérieures.

## **UNIFORMITY**

Refroidissement uniforme.

## **SPEED**

Vitesse de refroidissement supérieure.



**CONTRÔLEUR API INDUSTRIEL HAUTES PERFORMANCES**

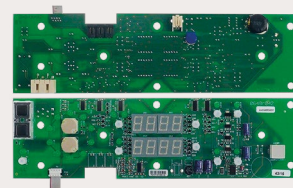
▼  
**PUISSANCE DE CALCUL À 32 BITS**

**NUOVAIR**



API : fonctionne 24/24h même dans les conditions les plus critiques

**CONCURRENTS**



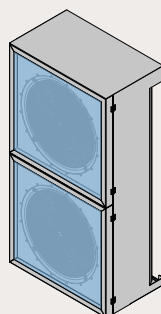
Carte électronique commune



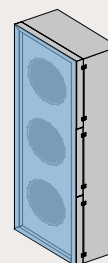
**ÉVAPORATEURS XL**

▼  
**SURFACE +100%**

**NUOVAIR**



**CONCURRENTS**



**SYSTÈME DE VENTILATION INTELLIGENT**

▼  
**AIR DANS LA CELLULE +100%**

**NUOVAIR**



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

**CONCURRENTS**



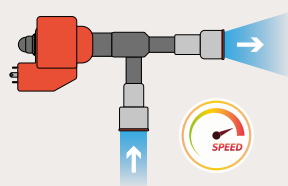
6.000 m<sup>3</sup>/h (60Pa)



**VANNE ÉLECTRONIQUE HI-SPEED**

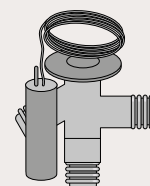
▼  
**VITESSE +20%**

**NUOVAIR**



Vanne électronique: module la vitesse

**CONCURRENTS**



Vanne mécanique: s'ouvre/se ferme

# Gamme INDUSTRY

## Haute technologie pour le service traiteur, l'industrie alimentaire et les grandes productions



**Système de ventilation**  
Ventilateurs bioniques  
avec une vitesse  
électronique de 10% à 100%



**Évaporateur**  
Surface XL : évacuation  
rapide de la chaleur



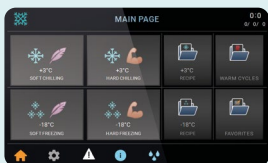
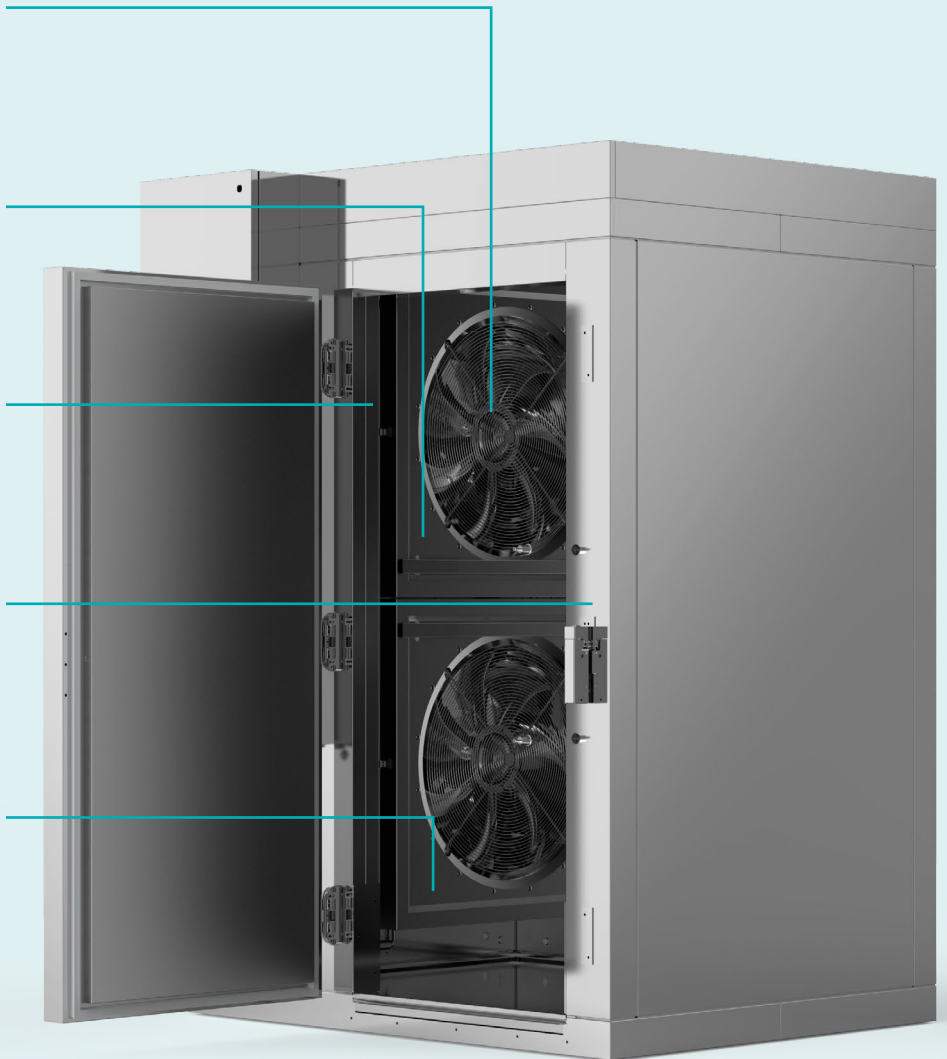
**Détendeur électronique**  
20% plus rapide



**Cadre de la porte**  
Cadre de porte  
hermétique, la première  
au monde entièrement en  
acier AISI 304



**Protection du circuit**  
Évaporateur protégé  
par un traitement  
cataphorèse



**Écran**  
Tactile 7" IP65 avec technologie  
capacitive et cycles personnalisables



#### Carte de contrôle

Industrial electronic board (API) : fiabilité et résistance



#### Construction

Panneaux de 100 mm, mousse polyuréthane 45 kg/m<sup>3</sup>, acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur, fond renforcé avec de l'acier d'1,5 mm



#### Cycles chauds

Fermentation contrôlée, décongélation contrôlée, maintien au chaud du produit



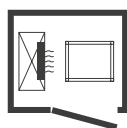
#### Fermeture de la porte

Fermeture de porte Industrielle Dictator®

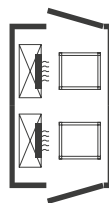


#### Service technique à distance et HACCP

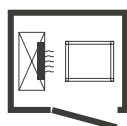
Assistance technique et données HACCP en ligne, communication M2M



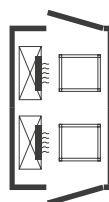
<b>N150T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	150
Nombre de chariots GN1.1/60x40	2
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 14 kw



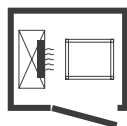
<b>N300T2</b>	<b>L.1680 P. 2830 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	300
Nombre de chariots GN1.1/60x40	4
Nombre de chariots GN2.1/60x80	2
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw



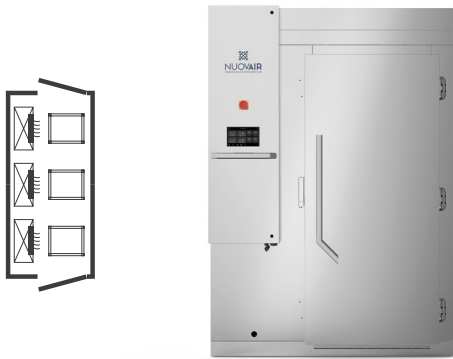
<b>N200T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	200
Nombre de chariots GN1.1/60x40	2
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw



<b>N550T2</b>	<b>L.1680 P. 2830 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Nombre de chariots GN1.1/60x40	4
Nombre de chariots GN2.1/60x80	2
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



<b>N260T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Nombre de chariots GN1.1/60x40	2
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



<b>N550T3</b>	<b>L.1680 P. 3975 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Nombre de chariots GN1.1/60x40	6
Nombre de chariots GN2.1/60x80	3
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw



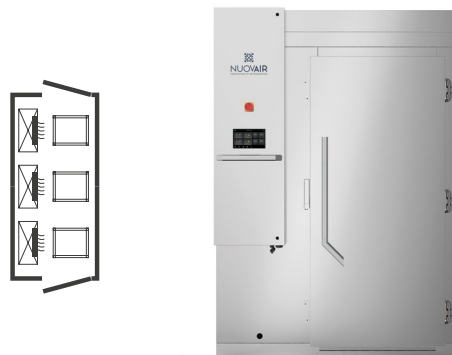
<b>N260T1XL</b>	<b>L.1960 P. 1530 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Nombre de chariots GN1.1/60x40	2
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Nombre de chariots 100x100	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



<b>N780T3</b>	<b>L.1680 P. 3975 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Nombre de chariots GN1.1/60x40	6
Nombre de chariots GN2.1/60x80	3
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw



<b>N550T2XL</b>	<b>L.1960 P. 2830 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Nombre de chariots GN1.1/60x40	4
Nombre de chariots GN2.1/60x80	2
Nombre de chariots 100x100	2
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



<b>N780T3XL</b>	<b>L.1960 P. 3975 H.2390</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Nombre de chariots GN1.1/60x40	6
Nombre de chariots GN2.1/60x80	3
Nombre de chariots 100x100	3
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

# Gamme POWER

Un refroidisseur rapide excellent au service des artisans et des PME



**Système de ventilation**  
Ventilateurs bioniques avec une vitesse électronique de 10% à 100%



**Détendeur électronique**  
20% plus rapide



**Évaporateur**  
Surface XL : évacuation rapide de la chaleur



**Cadre de la porte**  
Cadre de porte hermétique, la première au monde entièrement en acier AISI 304



**Protection du circuit**  
Évaporateur et condenseur protégés par un traitement cataphorèse



**Écran**  
Tactile 4,3" IP65 avec technologie capacitive et cycles personnalisables





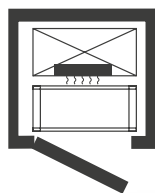
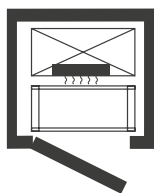
**PLC**  
**Carte de contrôle**  
Industrial electronic board (API) : fiabilité et résistance

**Construction**  
Parois de 70 et 100 mm, mousse polyuréthane 45 kg/m<sup>3</sup>, acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur

**Cycles chauds**  
Fermentation contrôlée, décongélation contrôlée, maintien au chaud du produit

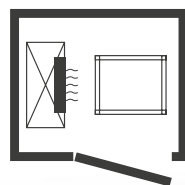
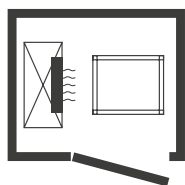
**Fermeture de la porte**  
Automatique

**Service technique à distance et HACCP**  
Assistance technique et données HACCP en ligne, communication M2M



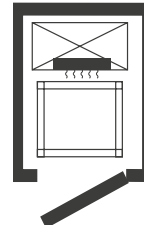
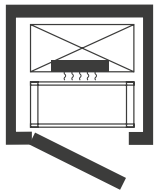
<b>P5.1</b>	<b>L.820 P. 888 H.970</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	25
Nombre de plaques GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Nombre de plaques 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Données électriques	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

<b>P10.1</b>	<b>L.820 P. 888 H.1690</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	55
Nombre de plaques GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Nombre de plaques 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



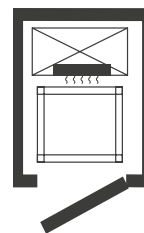
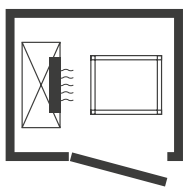
<b>P5.2</b>	<b>L.1086 P. 983 H.970</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	30
Nombre de plaques GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Nombre de plaques 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Nombre de plaques GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Nombre de plaques 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Données électriques	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

<b>P10.2</b>	<b>L.1085 P. 983 H.1760</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Nombre de plaques GN1.1	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Nombre de plaques 60x40	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Nombre de plaques GN2.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Nombre de plaques 60x80	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw



<b>P15.1</b>	<b>L.820 P. 888 H.2060</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Nombre de plaques GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Nombre de plaques 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

<b>P20T</b>	<b>L.1140 P. 1650 H.2875</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Nombre de chariots GN1.1/60x40	2
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw



<b>P15.2</b>	<b>L.1085 P. 983 H.2130</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	90
Nombre de plaques GN1.1	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Nombre de plaques 60x40	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Nombre de plaques GN2.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Nombre de plaques 60x80	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 5 kw

<b>P20TF</b>	<b>L.940 P. 1480 H.2655</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Nombre de chariots GN1.1/60x40	1
Nombre de chariots GN2.1/60x80	1
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

# Gamme COMPACT

Dimensions réduites et grandes performances pour tous les professionnels



**Système de ventilation**  
Ventilateurs bioniques



**Évaporateur**  
Surface XL : évacuation rapide de la chaleur



**Protection du circuit**  
Évaporateur et condenseur protégés par un traitement cataphorèse



**Construction**  
Parois de 60 mm, mousse polyuréthane 45 kg/m<sup>3</sup>, acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur



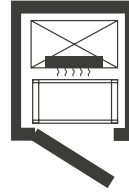
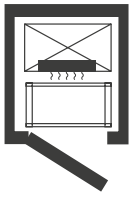
**Fermeture de la porte**  
Automatique



**Carte de contrôle**  
Électronique

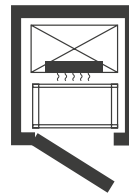
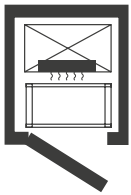


**Écran**  
Solide et intuitif



<b>C5.1-S</b>	<b>L.740 P.700 H.840</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	18
Nombre de plaques GN1.1	4 (h65), 5 (h40), 7(h20)
Données électriques	220 V 1ph 50hz 1.2 kw

<b>C10.1</b>	<b>L.800 P.813 H.1560</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	50
Nombre de plaques GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Nombre de plaques 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



<b>C5.1</b>	<b>L.800 P.813 H.925</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	20
Nombre de plaques GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Nombre de plaques 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Données électriques	220 V 1ph 50hz 1.3 kw

<b>C15.1</b>	<b>L.800 P.813 H.1935</b>
Kg par cycle (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	75
Nombre de plaques GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Nombre de plaques 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Données électriques	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

# CYCLES CHAUDS NUOVAIR: LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTION

Vous pouvez désormais simplifier vos multiples activités en laboratoire ou en cuisine, sans acheter d'autres machines ni occuper plus d'espace.

Grâce à l'option cycle chaud, disponible sur demande pour les lignes Industry et Power, les cellules de refroidissement rapide Nuovair gèrent des cycles personnalisables de pousse contrôlée, de décongélation contrôlée et de maintien au chaud des aliments.

## POUSSE CONTRÔLÉE



### RAPIDE:

pour une pousse en maximum 3 h.

### FERMENTATION CONTRÔLÉE:

pour une pousse nocturne ou programmée avant la cuisson.

### FERMENTATION SURGELÉ:

pour les produits surgelés, décongélation et pousse programmée avant la cuisson.

## DÉCONGÉLATION CONTRÔLÉE



### DÉLICATE:

pour la décongélation rapide à faible charge ou de produits délicats et de petite taille (poisson, légumes, petits-fours).

### MOYENNE:

pour la décongélation rapide à moyenne charge ou de produits moyennement délicats (viandes, pain, pizzas, riz).

### FORTE:

pour la décongélation rapide à pleine charge ou de produits de grande taille (volailles, soupes, sauces, lasagnes).

## MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS



### RÉGÉNÉRATION:

pour régénérer des produits traiteur, de boulangerie et de pâtisserie, tout en conservant leur qualité.

### PRÉPARATION GRILL:

pour porter les viandes à température avant de les griller, et éviter ainsi le choc thermique.

### MAINTIEN:

pour maintenir les plats chauds à la température de service.

### CYCLES ENTièrement PERSONNALISABLES:

il est possible de modifier le temps et la température sur 6 étapes de fonctionnement plus la conservation finale.

# XCAB 50

## Le système de conservation monocoque ayant la plus grande capacité au monde

Conservation multiproduits avec une **plage de température de -30 à +10°C** et une **capacité allant jusqu'à 92 plaques 600X400 ou 46 plaques 600X800**.

**Isolation de 100 mm** pour une plus grande fiabilité, une conservation optimale et **20 % d'économie d'énergie**.

Logiciel Nuovair géré par **ordinateur industriel API**. Conservation parfaite pour tous les types de produit : chocolat, pâtisserie, panification, traiteur.

**Système de communication** entre XCAB 50 et les cellules de refroidissement rapide Power et Industry.



### Évaporateur

Surface XL: évacuation rapide de la chaleur  
Protection par un traitement cataphorèse



### Contrôleur

Industrial electronic board (API)



### Construction

Acier inox AISI 304 intérieur/extérieur  
Parois 100 mm  
Mousse polyuréthane haute densité



### Plaques

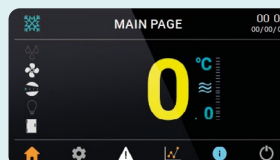
Réglables en hauteur avec pas de 3,5 cm

XCAB50

L.890 P. 1108 H.2427

Données électriques

220 V 1ph 50hz 0.85 kw



Écran  
Tactile 4,3"





# IDÉALES POUR...

Petites et moyennes productions artisanales  
Moyennes et grandes productions industrielles



**RESTAURANTS**  
**BOULANGERIES**  
**PÂTISSERIES**  
**GLACIERS**  
**TRAITEURS**

- Menu varié
- Sécurité et hygiène alimentaire
- Programmation et réduction des horaires
- Zéro gâchis
- Ingrédients de saison
- Traitements dédiés



**INDUSTRIE DE PANIFICATION ET PÂTISSERIE**  
**TRAITEURS**  
**HÔTELS**  
**HÔPITAUX**

- Grands volumes
- Flexibilité de l'offre
- Sécurité même avec de longues périodes entre la préparation et la consommation
- Organisation du travail
- Plus grande productivité
- Réduction des coûts



# NOUS SOMMES NUOVAIR SPÉCIALISTES DU FROID DANS 40 PAYS



**PROFTECH & DE BRUYN NV**

Driehoekstraat 270  
2940 Ekeren – Belgique  
T. +32 (0)3 6057880

[info@ptdb.be](mailto:info@ptdb.be)

[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**