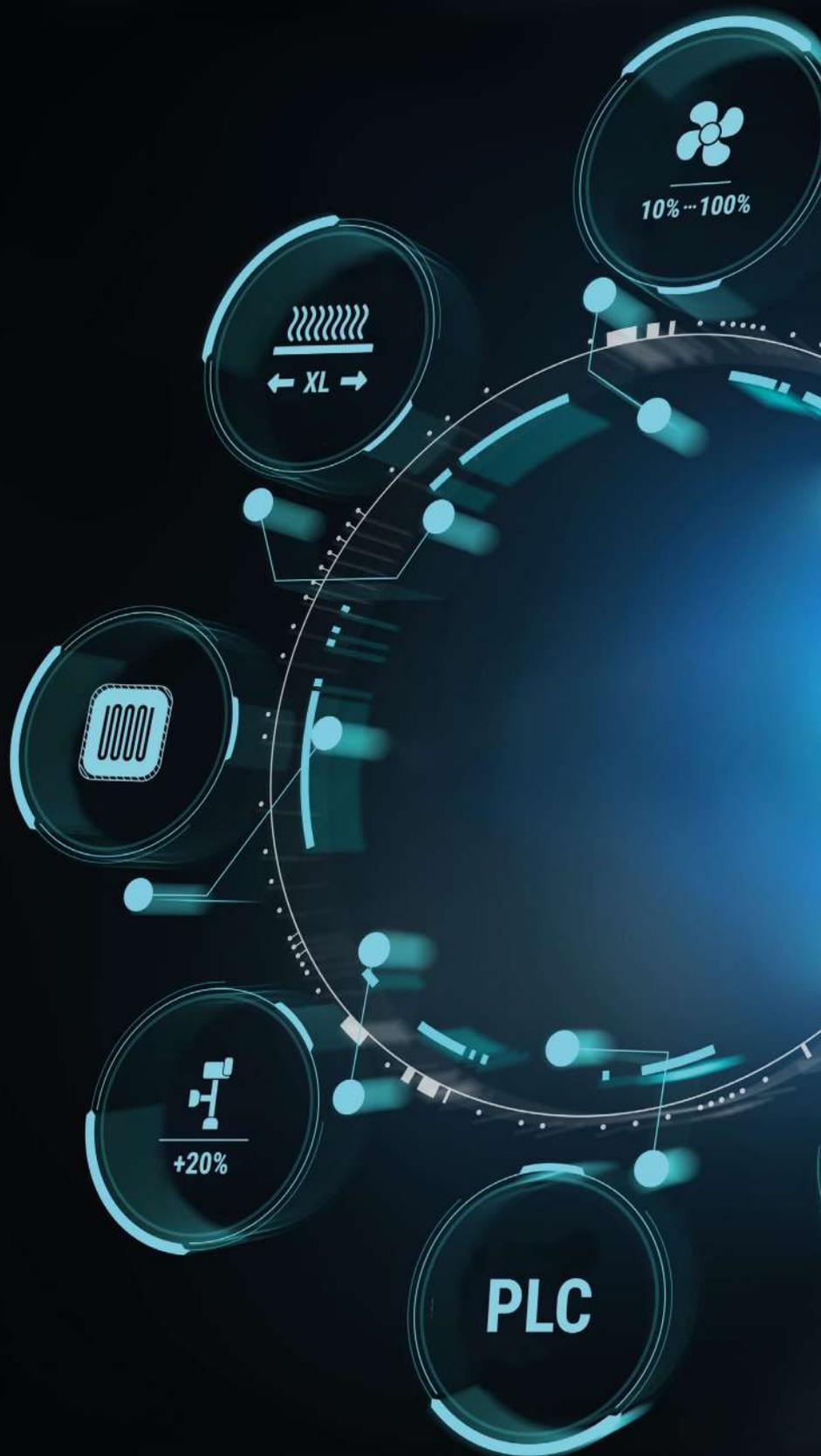


# TECNOLOGIA DEL FREDDO **NUOVAIR**

POTENZA E AFFIDABILITÀ INDUSTRIALI AL TUO SERVIZIO



**NUOVAIR**  
INNOVATORS OF REFRIGERATION

**INDUSTRY  
POWER  
COMPACT  
XCAB 50**

# TECNOLOGIA DEL FREDDO NUOVAIR. POTENZA E AFFIDABILITÀ INDUSTRIALI AL TUO SERVIZIO.

Gli abbattitori di temperatura Nuovair nascono per fornire soluzioni industriali non solo alle grandi realtà del food, ma anche a tutti quei professionisti che, in cucina come in laboratorio, puntano alla massima affidabilità ed efficienza.

**Sono i più veloci del mercato e lavorano da qualsiasi temperatura.**

**Assicurano capacità, potenza e sicurezza, abbinate a bassi consumi.**

**Danno piena libertà di personalizzare i cicli di lavoro.**

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

Entra anche tu a far parte della grande famiglia Nuovair!



**NUOVAIR**  
INNOVATORS OF REFRIGERATION

# LA NOSTRA VISION



## TOP PERFORMANCE

25% più rapido

Abbattimento da qualsiasi temperatura

Produzione continua 24/7



## COMMUNICATION

Teleassistenza e supervisione automatica

Protocollo API per integrazione con altri macchinari

Area Cloud protetta per gestione dati HACCP, parametri, allarmi



## GREEN INNOVATION

Refrigeranti a basso impatto ambientale GWP (es. CO<sub>2</sub>)

Risparmio energetico fino al 50%

Maggiore efficienza produttiva



## AFFIDABILITÀ

Gli unici al mondo con cornici in acciaio AISI 304

Spessore isolamento fino a 100 mm

Componentistica industriale (PLC, compressore, ventilatori)



# PERCHÉ UTILIZZARE UN ABBATTITORE NUOVAIR?

## Metodo tradizionale



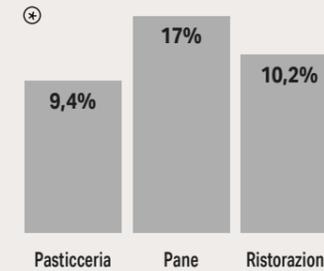
### BATTERI



Dopo 1 giorno

Dai 65° ai 3°C gli alimenti sono soggetti a proliferazione batterica, con conseguente aumento di rischi per la salute.

### EVAPORAZIONE



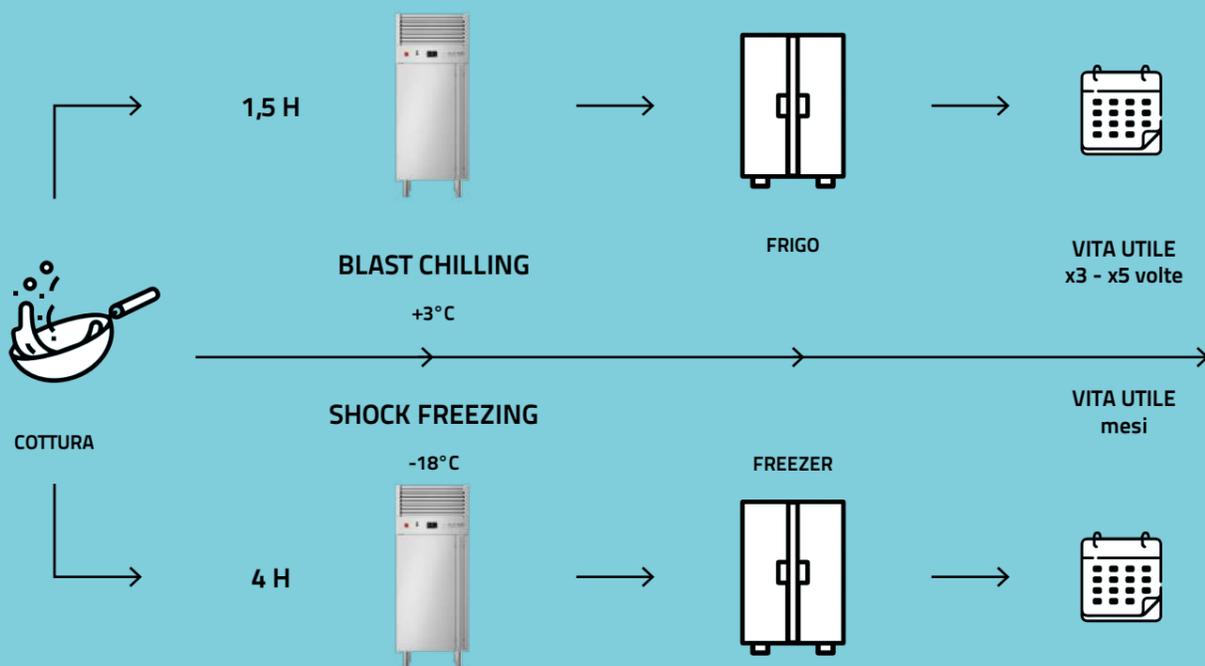
Nei primi 15' dalla cottura gli alimenti perdono fino all'80% della propria umidità relativa, con conseguente perdita di peso e di freschezza.

### SOVRACOTTURA



Gli alimenti cucinati proseguono la cottura per inerzia, con conseguente trasformazione delle loro caratteristiche.

## Metodo NUOVAIR



### ALIMENTI PIÙ FRESCI E PIÙ SICURI



Dopo 5 giorni

### RIDUZIONE DELLA PERDITA DI PESO DEL PRODOTTO



### PIATTI COME APPENA CUCINATI



Stop al processo di sovracottura

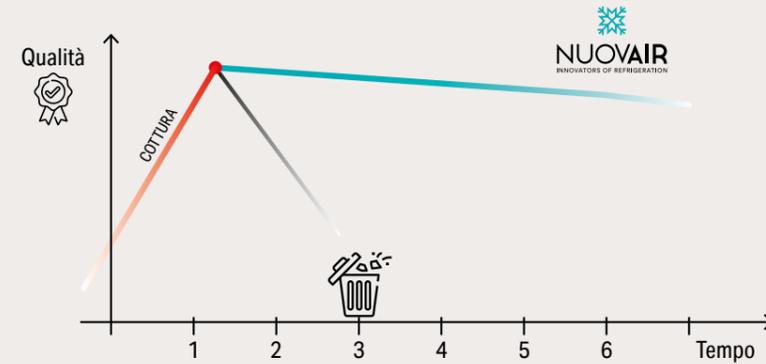
⊕ Percentuali della perdita di peso di alcuni alimenti

# 3 MOTIVI PER SCEGLIERE LA TECNOLOGIA NUOVAIR



## 1. AUMENTI DI 3-5 VOLTE LA VITA UTILE

Grazie all'abbattimento rapido di Nuovair, i tuoi prodotti dureranno molto più a lungo, mantenendo il sapore e i colori vivi di un piatto freschissimo.



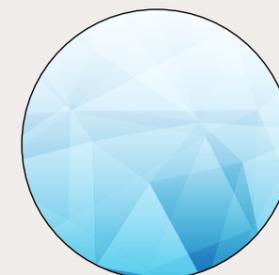
## 2. LAVORI A PARTIRE DA PIÙ ALTE TEMPERATURE

Molti abbattitori raffreddano il cibo a partire da 70°C, ma a quella temperatura ha già perso fino all'80% della propria umidità. Con Nuovair, invece, puoi inserire i piatti direttamente dal forno, con una temperatura di 90/100°C al cuore del prodotto.



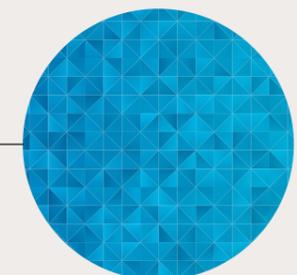
## 3. ABBATTI E SURGELI PIÙ VELOCEMENTE

Più velocità significa più produzione e anche più qualità. Un congelamento lento, infatti, crea macrocristalli che danneggiano la struttura degli alimenti. Il congelamento rapido di Nuovair forma invece microristalli che preservano tutte le caratteristiche dei cibi.



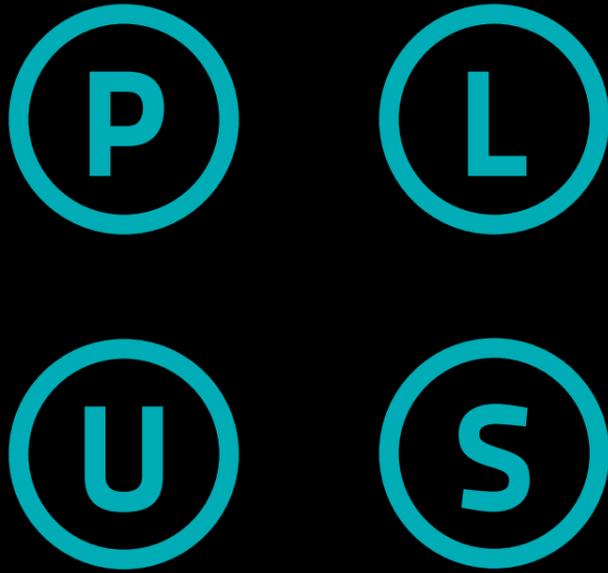
MACROCRISTALLI

VS



MICROCRISTALLI

# GLI UNICI CON AIRPLUS SYSTEM



## POWER

Gestione ottimale del freddo grazie al processore industriale.

## LARGENESS

Evaporatori e ventilatori di dimensioni maggiorate.

## UNIFORMITY

Raffreddamento uniforme.

## SPEED

Velocità di abbattimento superiore.



**CONTROLLORE INDUSTRIALE PLC AD ALTA PERFORMANCE**

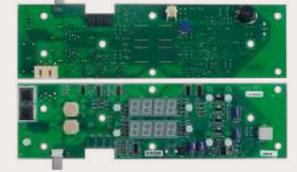
▼  
POTENZA DI CALCOLO A 32 BIT

**NUOVAIR**



PLC: opera 24/24 h anche nelle condizioni più critiche

**COMPETITORS**



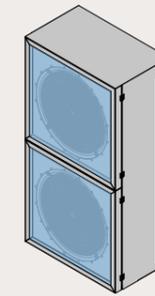
Scheda elettronica comune



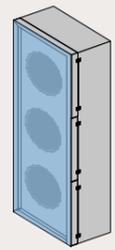
**EVAPORATORI XL**

▼  
SUPERFICIE +100%

**NUOVAIR**



**COMPETITORS**



**SISTEMA DI VENTILAZIONE INTELLIGENTE**

▼  
ARIA NELLA CELLA +100%

**NUOVAIR**



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

**COMPETITORS**



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

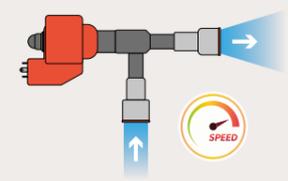


**VALVOLA ELETTRONICA HI-SPEED**

▼  
VELOCITÀ +20%

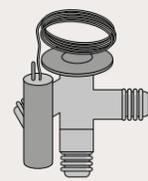
Test effettuati presso i nostri laboratori.

**NUOVAIR**



Valvola elettronica: modula la velocità

**COMPETITORS**



Valvola meccanica: si apre / si chiude

# Linea INDUSTRY

Alta tecnologia per catering, industrie alimentari e grandi produzioni



**Sistema di ventilazione**  
Ventilatori bionici con velocità elettronica dal 10% al 100%



**Evaporatore**  
Superficie XL: rapida eliminazione del calore



**Valvola di espansione elettronica**  
20% più veloce



**Telaio della porta**  
Cornice porta ermetica, la prima al mondo completamente in acciaio AISI 304



**Protezione del circuito**  
Evaporatore protetto con trattamento cataforesi



**Display**  
Touch screen 7" IP65 con tecnologia capacitativa e cicli personalizzabili



**Scheda di controllo**  
Industrial electronic board (PLC): affidabilità e resistenza



**Costruzione**  
Pannelli da 100 mm, schiuma poliuretana 45 kg/m<sup>3</sup>, acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno, fondo rinforzato con acciaio da 1,5 mm



**Cicli caldi**  
Fermentazione controllata, scongelamento controllato, mantenimento prodotto caldo



**Chiusura della porta**  
Chiusura porta Industriale Dictator®

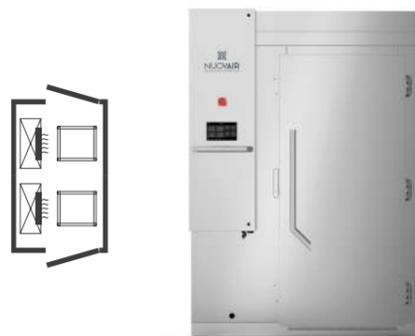


**Servizio tecnico remoto e HACCP**  
Assistenza tecnica e dati HACCP online, comunicazione M2M





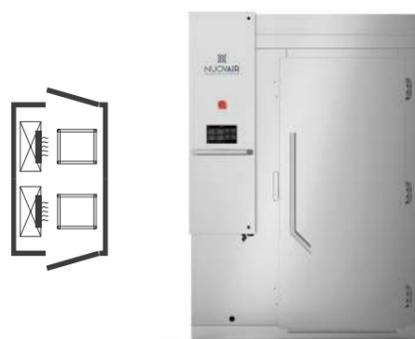
<b>N150T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	150
Numero carrelli GN1.1/60x40	2
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 14 kw



<b>N300T2</b>	<b>L.1680 P. 2830 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	300
Numero carrelli GN1.1/60x40	4
Numero carrelli GN2.1/60x80	2
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw



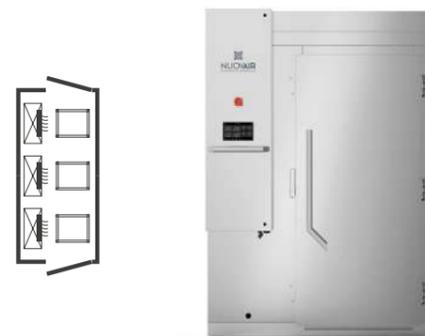
<b>N200T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	200
Numero carrelli GN1.1/60x40	2
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw



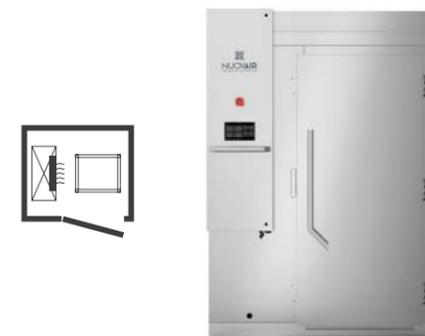
<b>N550T2</b>	<b>L.1680 P. 2830 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Numero carrelli GN1.1/60x40	4
Numero carrelli GN2.1/60x80	2
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



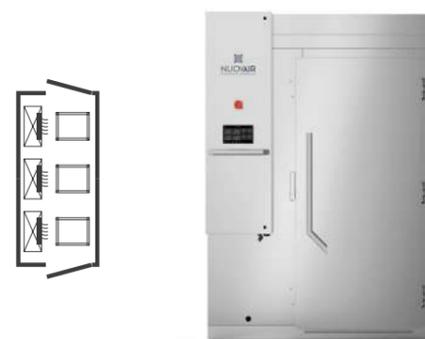
<b>N260T1</b>	<b>L.1680 P. 1530 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Numero carrelli GN1.1/60x40	2
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



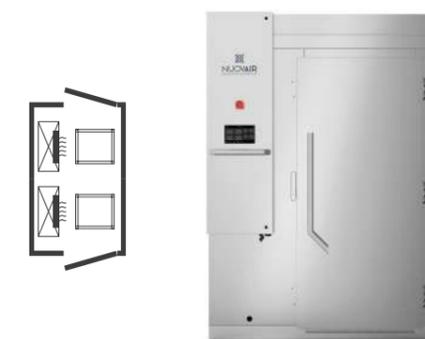
<b>N550T3</b>	<b>L.1680 P. 3975 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Numero carrelli GN1.1/60x40	6
Numero carrelli GN2.1/60x80	3
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw



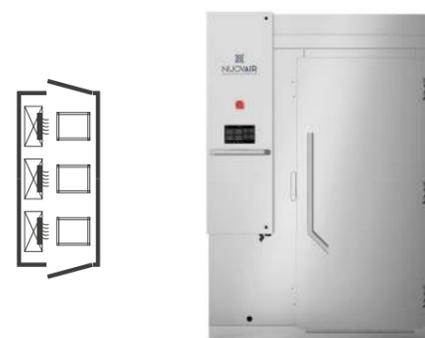
<b>N260T1XL</b>	<b>L.1960 P. 1530 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Numero carrelli GN1.1/60x40	2
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Numero carrelli 100x100	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



<b>N780T3</b>	<b>L.1680 P. 3975 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Numero carrelli GN1.1/60x40	6
Numero carrelli GN2.1/60x80	3
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw



<b>N550T2XL</b>	<b>L.1960 P. 2830 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Numero carrelli GN1.1/60x40	4
Numero carrelli GN2.1/60x80	2
Numero carrelli 100x100	2
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



<b>N780T3XL</b>	<b>L.1960 P. 3975 H.2390</b>
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Numero carrelli GN1.1/60x40	6
Numero carrelli GN2.1/60x80	3
Numero carrelli 100x100	3
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

# Linea POWER

Freddo eccellente al servizio  
di artigiani e PMI



**Sistema di ventilazione**  
Ventilatori bionici con  
velocità elettronica dal  
10% al 100%



**Valvola di espansione  
elettronica**  
20% più veloce



**Evaporatore**  
Superficie XL: rapida  
eliminazione del calore



**Telaio della porta**  
Cornice porta ermetica,  
la prima al mondo  
completamente in acciaio  
AISI 304



**Protezione del circuito**  
Evaporatore e  
condensatore protetti con  
trattamento cataforesi



**Scheda di controllo**  
Industrial electronic  
board (PLC): affidabilità e  
resistenza



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



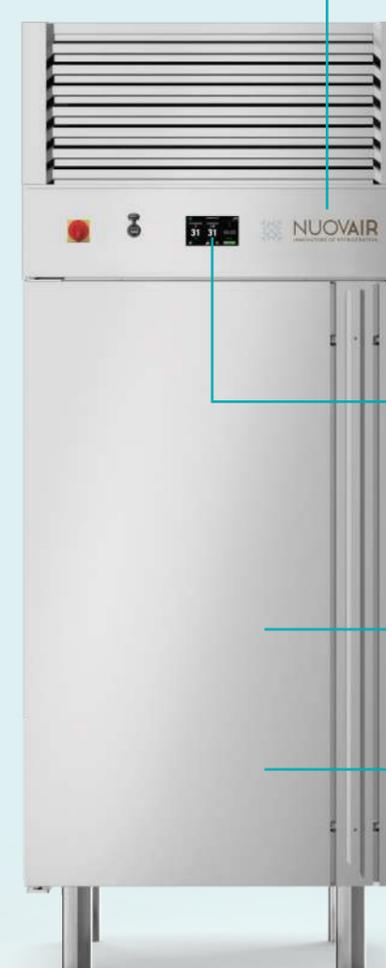
**Cicli caldi**  
Fermentazione controllata,  
scongelo controllato,  
mantenimento prodotto  
caldo



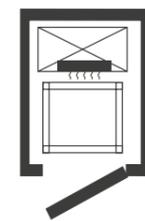
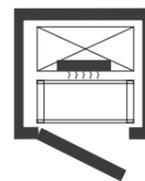
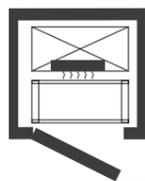
**Chiusura della porta**  
Automatica



**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

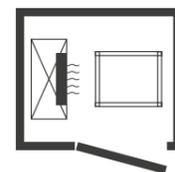
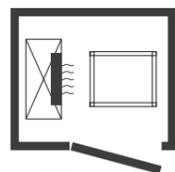
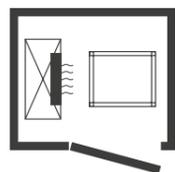


P5.1	L.820 P. 888 H.970
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	25
Numero teglie GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Numero teglie 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

P10.1	L.820 P. 888 H.1690
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	55
Numero teglie GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Numero teglie 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw

P15.1	L.820 P. 888 H.2060
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Numero teglie GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Numero teglie 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P20T	L.1140 P. 1650 H.2875
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Numero carrelli GN1.1/60x40	2
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw



**FUORI  
PRODUZIONE**

P5.2	L.1086 P. 983 H.970
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	30
Numero teglie GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Numero teglie 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Numero teglie GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Numero teglie 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

P10.2	L.1085 P. 983 H.1760
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Numero teglie GN1.1	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Numero teglie 60x40	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Numero teglie GN2.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Numero teglie 60x80	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P15.2	L.1085 P. 983 H.2130
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	90
Numero teglie GN1.1	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Numero teglie 60x40	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Numero teglie GN2.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Numero teglie 60x80	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 5 kw

P20TF	L.940 P. 1480 H.2655
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Numero carrelli GN1.1/60x40	1
Numero carrelli GN2.1/60x80	1
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

# Linea COMPACT

Dimensioni ridotte e grandi prestazioni per tutti i professionisti



**Sistema di ventilazione**  
Ventilatori bionici



**Evaporatore**  
Superficie XL: rapida eliminazione del calore



**Protezione del circuito**  
Evaporatore e condensatore protetti con trattamento cataforesi



**Costruzione**  
Pareti da 60 mm, schiuma poliuretana 45 kg/m<sup>3</sup>, acciaio inossidabile AISI 304 all'interno e all'esterno



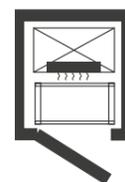
**Chiusura della porta**  
Automatica



**Scheda di controllo**  
Elettronica



**Display**  
Solido e intuitivo



C5.1-S	L.740 P.700 H.840
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	18
Numero teglie GN1.1	4 (h65), 5 (h40), 7(h20)
Dati elettrici	220 V 1ph 50hz 1.2 kw



C10.1	L.800 P.813 H.1560
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	50
Numero teglie GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Numero teglie 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



C5.1	L.800 P.813 H.925
Kg per ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	20
Numero teglie GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Numero teglie 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Dati elettrici	220 V 1ph 50hz 1.3 kw



C15.1	L.800 P.813 H.1935
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)
Dati elettrici	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

# CICLI CALDI NUOVAIR: L'ABBATTITORE È MULTIFUNZIONE

Ora puoi semplificare le tue molteplici attività in laboratorio o in cucina, senza acquistare altri macchinari e occupare ulteriore spazio.

Grazie all'opzione cicli caldi, disponibile su richiesta per le linee Industry e Power, gli abbattitori Nuovair gestiscono cicli personalizzabili di lievitazione controllata, scongelamento controllato e mantenimento cibi caldi.

## LIEVITAZIONE CONTROLLATA



**RAPIDA:**  
per una lievitazione in max 3 h.

**FERMALIEVITA:**  
per una lievitazione notturna o programmata prima dell'infornamento.

**FERMALIEVITA CONGELATO:**  
per il prodotto surgelato, scongelamento e lievitazione programmata prima dell'infornamento.

## SCONGELAMENTO CONTROLLATO



**DELICATO:**  
per il scongelamento rapido a basso carico o prodotti delicati e di piccole dimensioni (pesce, verdure, mignon).

**MEDIO:**  
per il scongelamento rapido a mezzo carico o prodotti mediamente delicati (carni, pane, pizza, riso).

**FORTE:**  
per il scongelamento rapido a pieno carico o prodotti di grandi dimensioni (pollame, zuppe, salse, lasagne).

## MANTENIMENTO CIBI CALDI



**RIGENERAZIONE:**  
per rigenerare prodotti di gastronomia, panetteria e pasticceria, mantenendo intatta la qualità.

**PRONTO GRIGLIA:**  
per portare a temperatura le carni prima di essere grigliate, evitando lo shock termico.

**MANTENIMENTO:**  
per mantenere le pietanze calde alla temperatura di servizio.

### CICLI COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILI:

è possibile modificare tempo e temperatura su 6 step di lavoro più la conservazione finale.

# XCAB 50

## Il sistema di conservazione monoscocca più capiente al mondo

Conservazione multiprodotto con un range di temperature da **-30 a +10°C** e una capacità fino a **92 teglie 600X400** o **46 teglie 600X800**.

**Isolamento da 100 mm** per maggiore affidabilità, una conservazione ottimale e un risparmio energetico del 20%.

Software Nuovair gestito da **computer industriale PLC**. Conservazione perfetta per ogni tipologia di prodotto: cioccolato, pasticceria, panificazione, gastronomia.

**Sistema di comunicazione** tra XCAB 50 e abbattitori Power e Industry.



**Evaporatore**  
Superficie XL: rapida eliminazione del calore. Protezione con trattamento cataforesi



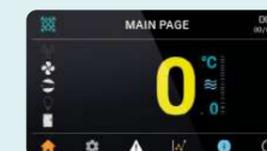
**Controllore**  
Industrial electronic board (PLC)



**Costruzione**  
Acciaio inox AISI 304 dentro/fuori  
Pareti 100 mm  
Schiuma poliuretana ad alta densità



**Teglie**  
Regolabili in altezza con passo 3,5 cm



**Display**  
Touch screen 4,3"

XCAB50

L.890 P. 1108 H.2427

Dati elettrici

220 V 1ph 50hz 0.85 kw



# IDEALI PER...

Piccole e medie produzioni artigianali  
Medie e grandi produzioni industriali



**RISTORANTI  
PANETTERIE  
PASTICCERIE  
GELATERIE  
GASTRONOMIE**

- Menù vario
- Sicurezza e igiene alimentare
- Programmazione e riduzione degli orari
- Zero sprechi
- Ingredienti di stagione
- Lavorazioni dedicate



**INDUSTRIA DI  
PANIFICAZIONE E  
PASTICCERIA  
CATERING  
HOTEL  
OSPEDALI**

- Grandi volumi
- Flessibilità dell'offerta
- Sicurezza anche con lunghi tempi tra preparazione e consumo
- Organizzazione del lavoro
- Maggiore produttività
- Riduzione dei costi



# SIAMO NUOVAIR SPECIALISTI DEL FREDDO IN 40 PAESI



## 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  
INFO@LANUOVAGEL.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  
DAVID.PICO@MAPIREP.COM

## RUSSIA

NOVATECH LLC | POBEDY UL, 36-2-LITERA,  
Saint-Petersburg (Lomonosov)  
Nikita Joukov  
T. +79 031 340 048 nikita.joukov@nuovair.ru  
Alexandra Prokhorova  
+7 921 779 9370 a.prokhorova@nuovair.ru



**NUOVAIR SRL**

via Padania 9/c - 31020 San Vendemiano (TV) | ITALY  
T: +39 0438 489097 info@nuovair.com

**WWW.NUOVAIR.COM**