

2020

**LINEA CONSERVAZIONE
E ABBATTIMENTO**

SHOCK FREEZING AND CONSERVATION LINE
LINÉA DE CONSERVACION Y ABATIMIENTO
ЛИНИЯ ХРАНЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

CATALOGO | CATALOG | CATÀLOGO | КАТАЛОГ

Nella sua fabbrica di Novaledo (Trento) **ROVIMPEX NOVALEDO** produce, da oltre vent'anni ed attraverso il proprio marchio **NOVACEL**, macchine ed impianti per la panificazione, destinate a panifici di piccole e medie dimensioni. Fornisce inoltre linee semiautomatiche per panifici industriali e impianti completi per la produzione di pane e pasticceria congelati.

NOVACEL produce una gamma completa di attrezzature e sistemi dedicati alla lievitazione e conservazione degli impasti nonché all'abbattimento e alla congelazione dei prodotti di panificazione e pasticceria, quali celle di lievitazione, frigoriferi d'acqua, celle a fermentazione controllata, armadi e banchi refrigerati, abbattitori di temperatura e tunnel di ultracongelazione.

For the last twenty years **ROVIMPEX NOVALEDO** has produced machines and plants for the bakery industry in its Novaledo factory (Trento – Italy). Under its trademark **NOVACEL**, the company supplies products for small and medium-sized bakeries, semi automatic lines for industrial bakeries in addition to plants for frozen bread and pastry production.

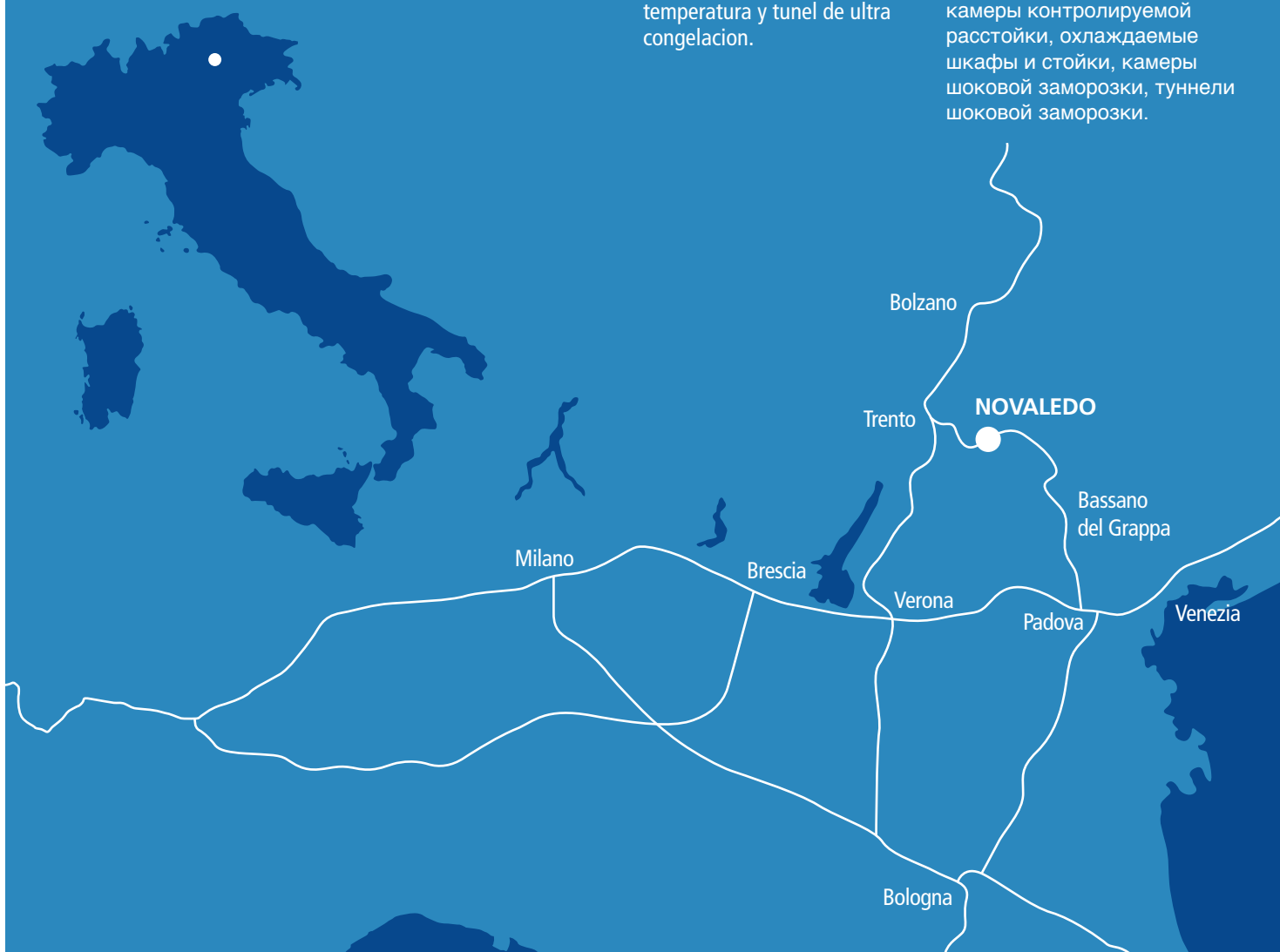
NOVACEL produces a wide range of equipment and systems for dough proofing and conservation, as well as solution for freezing bakery and pastry products. These include proofing chambers, water chillers, automatic and electronically controlled proofers, refrigerated cabinets and benches, blast chillers and deep freezing tunnels.

En su fabrica ubicada en Novaledo (Trento – Italia) **ROVIMPEX NOVALEDO** produce, desde hace mas de veinte anos y, a traves de su propia marca **NOVACEL**, maquinas e instalaciones para la panificacion, destinados a pequenas y medianas panaderias, suministra tambien lineas semiautomaticas para panificadoras industriales y plantas completas para la produccion de pan y reposteria ultra congelada.

NOVACEL produce una gama completa de equipos y sistemas, dedicados a la fermentacion y conservacion de las masas, así como para la congelacion de los productos de la panificacion y reposteria , en particular estufas, refrigeradores de agua, camaras de fermentacion electronicamente controlada , armarios y mesas refrigeradas, abatidores de temperatura y tunel de ultra congelacion.

Компания **ROVIMPEX NOVALEDO** на своем заводе в Новаледо (Тренто), под собственные торговые марки **NOVACEL**, на протяжении более двадцати лет производит машины и оборудование для хлебопекарной промышленности, предназначенные для малых и средних пекарен. Компания также поставляет полуавтоматические линии для промышленных хлебопекарен, полное комплектное оборудование для замороженного хлеба и кондитерских изделий.

NOVACEL производит полную гамму оборудования и систем, посвященных расстойке и хранению теста, а также оборудования для охлаждения и замораживания хлебобулочных и кондитерских продуктов: расстоечные камеры, охладители воды (чиллер), камеры контролируемой расстойки, охлаждаемые шкафы и стойки, камеры шоковой заморозки, туннели шоковой заморозки.





Nel 2016, a venticinque anni dalla fondazione, sono stati rinnovati i reparti produttivi ad ampliata la palazzina uffici nella sede di via dei Campi a Novaledo

In 2016, twenty-five years after the foundation of Novaledo headquarters in Via dei Campi, the production departments were renewed and office building was expanded

En el año 2016, vigesimo quinto de la fundación, se renovó la planta y ampliado el edificio de las oficinas en la sede de "Via dei Campi" en Novaledo

В 2016 году, спустя двадцать пять лет после основания, были обновлены производственные отделы и расширена площадь административного помещения, расположенного на улице Дей Кампи (ViadeiCampi) в Novaledo.

Indice

Summary

Indice

Содержание

Indice	4
Summary Indice Содержание	
Condizioni generali	4
General condition Condiciones generales Общеусловия	
Linea conservazione e abbattimento	5
Shock freezing and conservation line Línea de conservacion y abatimiento Линия хранения и заморозки	
Abbattitori rapidi di temperatura per carrelli	6
Blast chiller – shock freezer Abatidores de temperatura Камера шоковой заморозки	
Abbattitori rapidi di temperatura	8
Blast chiller – shock freezer Abatidores de temperatura Камера шоковой заморозки	
Celle frigorifere commerciali	10
Commercial cold rooms Camaras frigorificas de tipo comercial Торговые холодильные камеры	
Armadi refrigerati e di conservazione	12
Refrigeration and conservation cabinets Armarios refrigerados y de conservacion Шкафы охлаждения и хранения	
Tavoli refrigerati e di conservazione	14
Refrigerated and conservation tables Mesas refrigeradas y de conservacion Столы охлаждения и хранения	

Condizioni generali

General condition | Condiciones generales | Общеусловия

CONDIZIONI GENERALI: Gli importi di listino riportati nel presente catalistino non sono comprensivi delle spese di IVA, trasporto, imballo, montaggio, collaudo e commissioning in opera. I prezzi si intendono pertanto franco fabbrica. Dimensioni, pesi, disegni e illustrazioni delle apparecchiature sono soggette a modifiche, che saranno comunicate al cliente in fase di definizione tecnica dell'ordine.

GENERAL CONDITIONS: Prices are not comprehensive of shipment, packaging, assembly, tests and commissioning. Prices are intended Ex-works, VAT not included. Dimensions, weights, drawings and images may be subject to changes, which will be eventually comunicated during the technical definition of the order.

CONDICIONES GENERALES: No está incluido en este listado el costo de transporte, embalaje, montaje y puesta en marcha. Los precios son EX WORKS IVA no incluido. Dimensiones, pesos, dibujos y dimensiones de los equipos pueden ser modificadas, dichas modificaciones serán comunicadas antes de procesar el pedido.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ: Цены, приведенные в настоящем каталоге, не включают в себя расходы на перевозку, упаковку, монтаж, приемочные испытания и ввод в эксплуатацию. В прейскурантах указана цена продукции франко-завод-изготовитель. Размеры, вес, чертежи и иллюстрации оборудования могут быть изменены, о чем будет сообщено клиенту на этапе технического определения заказа.

Linea conservazione e abbattimento

Shock freezing and conservation line

Linéa de conservacion y abatimiento

Линия хранения и заморозки



Attrezzature specifiche per l'abbattimento e la conservazione, quali armadi, tavoli e celle frigorifere sia a temperatura positiva che a bassa temperatura.

Abbattitori surgelatori studiati e dimensionati anche in base alle specifiche necessità del cliente.

A wide range of machines suitable for the shock freezer, blast chiller and conservation of products.

In the field of conservation, we can study specific solutions for commercial and industrial cold rooms under project requirements of the clients.

Equipos específicos para el abatimiento y el almacenamiento, como armarios, mesas y cámaras frigoríficas, tanto de temperatura positiva como de baja temperatura.

Abatidores de temperatura diseñados y dimensionados también de acuerdo con las necesidades específicas del cliente.

Специальное оборудование для охлаждения и хранения, такие как шкафы, столы и холодильные камеры, оптимальные для положительных и низких температур.

Шоковые морозильные камеры, специально разработаны и рассчитаны в соответствии с конкретными потребностями заказчика.

Abbattitori rapidi di temperatura per carrelli

Blast chiller – shock freezer

Abatidores de temperatura

Камера шоковой заморозки

NSC



Abbattitori surgelatori rapidi, per l'abbattimento di prodotti di panificazione e pasticceria.

Raggiungimento della temperatura pari a -18°C al cuore del prodotto. Possibilità di selezionare un abbattimento a tempo o a temperatura.

Raggiunta la temperatura o il tempo la macchina si porta alle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Struttura realizzata con pannelli sandwich con spessore di 100mm e angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.

Due opzioni disponibili:

Ver.A: acciaio inox AISI 304 (interno standard)

Ver. AA: interno/esterno inox a richiesta

Unità di condensazione remota (5m), distanze superiori devono essere concordate e comunicate in fase di definizione tecnica della macchina.

Evaporatori con sbrinamento a gas caldo.

Versione a tunnel con porte contrapposte (per i modelli con 2 porte)

Le versioni a 4 carrelli sono predisposte con compressori bi-stadio

Shock freezing chamber suitable for bakery and pastry products

Suitable for reaching -18°C to the core of the product. The controller allow the user to set the shock freezing by time or by temperature

Reached the temperature, the machine automatically works on the conservation conditions.

MAIN FEATURES

Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox on request). Thickness panel 100mm.

Two option available:

Ver. A: inox AISI 304 (standard version)

Ver. AA: on request completely inox version

Remote condensing unit (5m), higher distances must be agreed with technical dep.

Hot gas defrosting

Tunnel version with opposite doors available (for two doors models)

For trolleys version prepared with two-stage compressor

Abatidores de temperatura estudiados para el abatimiento rápido y la ultra congelación de los productos de panificación y de repostería.

Conseguimento de la temperature igual a 18°C al Corazon del product. Posibilidad de seleccionar un abatimiento de tiempo o de temperatura

Conseguida la temperature o el tiempo la maquina alcanza las condiciones de conservacion

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Realizados con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado lijo de espesor de 100mm. y ángulos internos redondeados.

Dos opciones de acabado interno:

Ver.A: acero inox AISI 304

Ver. AA: bajo petición version interno/externo inox

Unidad condensadora remota (5 m), distancias superiores deben ser concordadas y comunicadas en fase de definicion tecnica del equipo

Evaporadores con descongelación de gas caliente

Version a tunel con puertas contrapuestas (por los models 2 puertas)

Las versiones de 4 carros estan predisuestas con compresores bi-estadio

Camere шоковой заморозки для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Достижение температуры -18 °С в сердцевине продукта. Возможность выбора замораживания по времени или по температуре.

После достижения заданных значений температуры или времени, машина переходит в режим хранения.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конструкция изготовлена из сэндвич-панелей с толщиной 100 мм с закругленными внутренними углами, что облегчает чистку машины.

Два варианта внутренней отделки:

Верр.А: нержавеющая сталь AISI 304

Удаленное управление конденсационным блоком (5 м), при необходимости покрытия больших расстояний, данные должны быть согласованы и переданы на этапе технического определения машины.

Испарители с оттайкой горячим газом

Туннельная версия с противоположными дверями

Версии с 4 тележками с принципом работы двухступенчатого компрессора

Abbattitori rapidi di temperatura per carrelli

Blast chiller – shock freezer

Abatidores de temperatura

Камера шоковой заморозки

NSC

Modello Model Modelo Модель	Teglie Pans Bandejas противни	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max. ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NSC65-11	60x50	1	1	85x195	128x218x258x10	106x108x203	400/3/50Hz+N (*)	8 kW
NSC65-12			2		188x188x258x10	76x168x203		18 kW
NSC65-23		2	3		188x218x258x10	96x198x203		27 kW
NSC65-24			4		188x278x258x10	96x258x203		31 kW
NSC68-11	60x80	1	1	85x195	218x158x258x10	93x138x203		19 kW
NSC68-12			2		218x218x258x10	113x198x203		32 kW
NSC68-23		2	3		218x308x258x10	113x288x203		48 kW
NSC68-24			4		218x398x258x10	113x378x203		22 kW
NSC88-11	80x80	1	1	95x195	218x158x258x10	93x138x203		19 kW
NSC88-12			2		218x218x258x10	113x198x203		32 kW
NSC88-23		2	3		218x308x258x10	113x288x203		48 kW
NSC88-24			4		218x398x258x10	113x378x203		27 kW
NSC810-11	80x100	1	1	95x195	218x158x258x10	113x138x203		19 kW
NSC810-12			2		218x278x258x10	113x258x203		47 kW
NSC820-23		2	3		218x368x258x10	113x348x203		24 kW
NSC820-24			4		248x458x258x10	143x438x203		26 kW
NSC812-11	80x120	1	1	95x195	218x158x258x10	113x138x203	27 kW	
NSC812-12			2		218x308x258x10	113x288x203	47 kW	
NSC822-23		2	3		248x428x258x10	143x408x203	27 kW	

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

Abbattitori rapidi di temperatura

Blast chiller – shock freezer

Abatidores de temperatura

Камера шоковой заморозки

NS



Gli abbattitori rapidi di temperatura sono stati progettati per assicurare un tempo minimo di permanenza dei prodotti all'interno dell'intervallo critico di temperatura per lo sviluppo della flora batterica.

Ciclo di abbattimento rapido (+70°C a +3°C in 90min.) e ciclo di surgelazione rapida (+70°C a -18°C in 240 min.)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.

Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 60 mm.

Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica

Sbrinatorio automatico

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza

Strumento elettronico di controllo frontale con sonda camera e sonda spillone.

Designed to prevent any bacterial generation in the critical transition temperature of food due to blast chilling.

Blast chilling cycle (+70°C to +3°C in 90 min.) and shock freezing (+70°C to -18°C in 240 min.)

MAIN FEATURES

Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.

Injected polyurethane insulated panels. Thickness panels: 60mm

Self-closing doors with magnetik gaskets

Adjustable stainless steel feet

Electronic front control panel with temperature probe and core probe.

Los abatidores de temperatura han sido proyectados por asegurar un tiempo minimo de permanencia de los productos al interno del intervalo critico de temperatura para el desarrollo de la flora bacterica

Ciclo de abtimiento rapido (de +70°C a +3°C en 90 min.) y ciclo de congelación rápida de +70°C a -18°C en 240 min.)

CARACTERISITCAS PRONCIALES

Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza

Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presión. Espesor de las paredes de 60 mm.

Puertas con cierre automatic con junta magnetica

Patatas de acero inox regulables en altura

Instrumento electronico de control frontal con sonda camera y sonda aguja

Camere шоковой заморозки были спроектированы, чтобы обеспечить минимальное время пребывания продукции в пределах критической температуры для развития бактериальной флоры.

Цикл шокового охлаждения (+70°C до +3°C за 90 мин.) и цикл быстрой заморозки (+70°C до -18°C за 240 мин.)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами для обеспечения гигиенических требований и легкой чистки

Изоляция из полиуретана с методом литья под высоким давлением. Толщина стен 60 мм.

Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнением

Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте

Электронный прибор фронтального управления при помощи зонда камеры и иглы зонда.

Abbattitori rapidi di temperatura

Blast chiller – shock freezer

Abatidores de temperatura

Камера шоковой заморозки

NS

Modello Model Modelo Модель	Cap. teglie Pans number Bandejas бер Противени	Resa da +70/+3°C Выход от +70/+3°	Resa da +70/-18°C Выход от +70/-18°	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Peso kg. Weight kg. Peso bruto kg. Бер	Pot. max ass. Max Power Pot. MÀx. abs. Макс. пропускн. способность	Tensione Voltage Voltage Напряжение
NS5	5	16 kg	10 kg	75x70x85/88	86 kg	1270 W	230/1/50Hz (*)
NS10	10	30 kg	18 kg	77x80x152	168 kg	2140 W	400/3/50Hz (*)
NS15	15	45 kg	27 kg	77x80x187	191 kg	2730 W	400/3/50Hz (*)

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

Celle frigorifere commerciali

Commercial cold rooms

Camaras frigorificas de tipo comercial

Торговые холодильные камеры

CF



Celle frigorifere commerciali di conservazione a temperatura positiva (0°C) e a conservazione in bassa temperature (-20°C), adatta per tutti i tipi di prodotto.

Ampia gamma di disponibilità grazie alla modularità dei pannelli isolanti che si uniscono grazie all'utilizzo di ganci che consentono l'unione a secco.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salvaguardia dell'igiene e rispetto delle normative igienico-sanitarie, grazie agli angoli arrotondati facilmente sostituibili e ottima tenuta termica grazie agli incastri a scomparsa tra pannellatura verticale e orizzontale.

Pannelli in schiuma poliuretana espansa (43 kg/m³).

Rivestimento interno ed esterno in lamiera zinco preverniciata con possibilità di finitura in inox AISI 304.

Pavimento isolato con finitura in fenolico antiscivolo

Gruppi frigoriferi a bordo macchina, accavallati o a soffitto e con possibilità di posizionamento remoto.

Voltaggio speciale disponibile su richiesta

Commercial cold room for the conservation at positive temperature (0°C) and a low temperature (-20°C), suitable for all the types of products.

Wide range of products due to the modularity guaranteed by insulation panels, which can be join by each other by dry junction.

MAIN FEATURES

High level of hygiene preservation thanks to rounded internal corners which are easy to be replaced, perfect heat sealing due to a new system of join between vertical and horizontal insulation panels.

Insulation panels made of polyurethane foam (43 kg/m³).

Outer coating made by prepainted sheet available stainless steel).

Insulation and OSB antislip floor.

Refrigeration units on the machine, or on the ceiling available remote positioning.

Special voltage available on request

Camaras frigorificas de tipo comercial para la conservacion a temperatura positiva TP (0°C) y para conservacion en baja temperatura BT (-20°C), adapta para cualquier tipo de producto.

Amplia gama de modelos realizables gracias a la conformacion modular de los paneles aislantes, que se unen utilizando enganches especiales que permiten una union rapida y segura "en seco".

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Angulos internos redondeados garantizan un elevado grado de hygiene, respetando las normas higienico-sanitarias, asi como un optimo grado de aislamiento termico, gracias a los encastrados "a desaparicion" de los paneles, tanto verticales como horizontales.

Paneles en espuma de poliuretano expandido (43 kg/m³).

Paneles revestido en chapa galvanizada pre barnizada (posibilidad a pedido de suministrar tambien en chapa de Acero INOX AISI 304).

Piso en OSB fenolico antideslizante.

Grupo frigorificos "a bordo maquina", instalados por arriba del techo y con posibilidad de posicionamiento remoto.

Voltaje especial disponible bajo solicitud

Торговые холодильные камеры для хранения при нормальной температуре (0 ° C) и для низкотемпературного хранения (-20 ° C), подходят для всех типов продуктов.

Широкий спектр доступности оборудования благодаря модульности изоляционных панелей, которые крепятся между собой сухим способом при помощи крепежных крюков.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Защита гигиены и соблюдение санитарных правил благодаря легко заменяемым закругленным углам и отличной термической стабильности, благодаря скрытым крепежам между вертикальной и горизонтальной панельной обшивкой.

Панели из вспененного пенополиуретана (43 кг / м³).

Внутренняя и внешняя облицовка из предварительно окрашенного оцинкованного листового металла с возможностью отделки из нержавеющей стали AISI 304.

Изолированный пол с нескользящей фенольной отделкой.

Холодильные агрегаты на борту машины, потолочная установка и с возможностью удаленного позиционирования.

Celle frigorifere commerciali

Commercial cold rooms

Camaras frigorificas de tipo comercial

Торговые холодильные камеры

CF

TN (0°C/+10°C) - Temperatura positiva - Positive temperature - Temperatura positiva - Положительная температура

Modello Model Modelo Модель	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Volume interno Capacity Volumen Объем
CF TN 124_154	124x154x234x8	108x138x218	70x190 cm	230/1/50Hz (*)	3,25 m ³
CF TN 124_184	124x184x234x8	108x168x218			3,96 m ³
CF TN 124_214	124x214x234x8	108x198x218			4,66 m ³
CF TN 124_244	124x244x234x8	108x228x218			5,37 m ³
CF TN 154_154	154x154x234x8	138x138x218			4,15 m ³
CF TN 154_214	154x214x234x8	138x198x218			5,96 m ³
CF TN 154_274	154x274x234x8	138x258x218			7,76 m ³
CF TN 184_184	184x184x234x8	168x168x218			6,15 m ³
CF TN 184_214	184x214x234x8	168x198x218			7,25 m ³
CF TN 184_274	184x274x234x8	168x258x218			9,45 m ³
CF TN 214_214	214x214x234x8	198x198x218			8,55 m ³
CF TN 214_244	214x244x234x8	198x228x218			9,84 m ³
CF TN 214_274	214x274x234x8	198x258x218			11,14 m ³
CF TN 244_244	244x244x234x8	228x228x218			11,33 m ³
CF TN 244_274	244x274x234x8	228x258x218			12,82 m ³
CF TN 244_304	244x304x234x8	228x288x218		400/3/50Hz (*)	14,31 m ³

BT (-18°C/-22°C) - Bassa temperatura - Low temperature - Temperatura baja - Низкая температура

Modello Model Modelo Модель	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Volume interno Capacity Volumen Объем
CF BT 158_158	158x158x238x10	138x138x218	70x190 cm	230/1/50Hz (*)	Ver.B 4,15 m ³
CF BT 158_218	158x218x238x10	138x198x218			5,96 m ³
CF BT 158_278	158x278x238x10	138x258x218			7,76 m ³
CF BT 188_188	188x188x238x10	168x168x218		400/3/50Hz (*)	6,15 m ³
CF BT 188_218	188x218x238x10	168x198x218			7,25 m ³
CF BT 188_278	188x278x238x10	168x258x218			9,45 m ³
CF BT 218_218	218x218x238x10	198x198x218			8,55 m ³
CF BT 218_248	218x248x238x10	198x228x218			9,84 m ³
CF BT 218_278	218x278x238x10	198x258x218			11,14 m ³
CF BT 248_248	248x248x238x10	228x228x218			11,33 m ³
CF BT 248_278	248x278x238x10	228x258x218			12,82 m ³
CF BT 248_308	248x308x238x10	228x288x218			14,31 m ³

Armadi refrigerati e di conservazione

Refrigeration and conservation cabinets

Armarios refrigerados y de conservacion

Шкафы охлаждения и хранения

TN-BT eco-line



Armadi per la refrigerazione a temperatura positiva (TN = 0°C/+10°C) e per la conservazione a bassa temperatura (BT = -18°C/-22°C) di prodotti di gastronomia, pasticceria e panificazione

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.

Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 60 mm.

Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica

Unità refrigerante monoblocco estraibile e tropicalizzata (temperatura ambiente +43°C e umidità relativa 65%)

Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza

Strumento elettronico di controllo frontale

La dotazione comprende 6 guide per teglie 60x40 in acciaio INOX (o in alternativa nr.3 griglie plastificate serie GN 2/1)

Voltaggio speciale disponibile su richiesta

Positive temperature refrigeration cabinets (TN in the range of -2°C to +8°C) and freezing temperature (BT range -18°C to -20°C) for pastry and bakery products.

MAIN FEATURES

Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.

Injected poliurethane insulated panels. Thickness panles: 60mm

Self-cloosing doors with magnetik gaskets

Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C, and relative humidity of 65%)

Completely automatic defrosting and condense water evaporation.

Adjustable stainless steel feet

Electronic front control panel

Internal standar set-up 6 stainless steel runners or 3 plastic-coated grids

Special voltage available on request

Armarios para la refrigeracion de temperatura positiva (TN=0°C/+10°C) y para la conservacion de baja temperature (BT=-18°C/-22°C) de los productos de gastronomia, de reposteria y de panificaci6n.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza.

Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presi6n. Espesor de las paredes de 60 mm.

Puertas con cierre automatic con junta magnetica

Unidad refrigerada monolitica extraible y tropicalizada (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa 65%)

Descongelacion y evaporacion de vaho completamente automatico

Patas de acero inox regulables en altura

Instrumento electronico de control frontal

La dotacion incluye 6 guias por bandejas de 60x40 cm en acero inox (o en alternative 3 rejillas plastificadas serie Gn 2/1)

Voltaje especial disponible bajo solicitud

Шкафы для охлаждения при положительной температуре (TN = 0°C/+10°C) и для хранения при низкой температуре (BT = -18°C/-22°C) гастрономических продуктов, кондитерских и хлебобулочных изделий

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами для обеспечения гигиенических требований и легкой чистки

Изоляция из полиуретана с методом литья под высоким давлением. Толщина стен 60 мм.

Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнением

Съемный моноблочный холодильный агрегат тропического исполнения (температура окружающей среды + 43 °С и относительная влажность 65%)

Оттайка испарителя в конце цикла, по заданному времени и с поддоном каплепадания

Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте

Электронный прибор фронтального управления

В комплект поставки входит 6 направляющих для противней 60x40 из нержавеющей стали (или, альтернативно, 3 полки-решетки с пластиковым покрытием серии GN 2/1)

Armadi refrigerati e di conservazione

Refrigeration and conservation cabinets

Armarios refrigerados y de conservacion

Шкафы охлаждения и хранения

TN-BT eco-line

TN (0°C/+10°C) - Temperatura positiva - Positive temperature - Temperatura positiva - Положительная температура

Modello Model Modelo Модель	Capacità lt Capacity lt Capacidad lt Емкость Л	Porte Doors Puertas Двери	Teglie Pans Bandejas противни	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность	Peso netto Net weight Peso bruto Вес нетто
AF06NCLMTN	600 lt	1	3 dim. 53x55	71x70x203/210	230/1/50Hz (*)	385 W	100 kg
AF06NCLMTNPV							100 kg
AF07NCLMTN	700 lt		3 x GN 2/1	71x80x203/210			110 kg
AF07NCLMTNPV							132 kg
AF07NCLMTNPS			18 dim. 60x40				120 kg
AF07NCLMTNPSPV							142 kg
AF12NCLMTN	1200 lt	2	6 dim. 53x55	142x70x203/210		570 W	135 kg
AF12NCLMTNPV							171 kg
AF14NCLMTN	1400 lt		6 x GN 2/1	142x80x203/210			150 kg
AF14NCLMTNPV							190 kg
AF14NCLMTNPS			36 dim. 60x40				160 kg
AF14NCLMTNPSPV							195 kg

BT (-18°C/-22°C) - Bassa temperatura - Low temperature - Temperatura baja - Низкая температура

Modello Model Modelo Модель	Capacità lt Capacity lt Capacidad lt Емкость Л	Porte Doors Puertas Двери	Teglie Pans Bandejas противни	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность	Peso netto Net weight Peso bruto Вес нетто
AF06NCLMBT	600 lt	1	3 dim. 53x55	71x70x203/210	230/1/50Hz (*)	650 W	110 kg
AF06NCLMBTPV							132 kg
AF07NCLMBT	700 lt		3 x GN 2/1	71x80x203/210			122 kg
AF07NCLMBTPV							144 kg
AF07NCLMBTPS			18 dim. 60x40				132 kg
AF07NCLMBTPSPV							154 kg
AF12NCLMBT	1200 lt	2	6 dim. 53x55	142x70x203/210		700 W	144 kg
AF12NCLMBTPV							189 kg
AF14NCLMBT	1400 lt		6 x GN 2/1	142x80x203/210			159 kg
AF14NCLMBTPV							199 kg
AF14NCLMBTPS			36 dim. 60x40				169 kg
AF14NCLMBTPSPV							205 kg

Tavoli refrigerati e di conservazione

Refrigerated and conservation tables

Mesas refrigeradas y de conservacion

Столы охлаждения и хранения

TN-BT



Tavoli per la refrigerazione a temperatura positiva (TN = 0°C/+10°C) e per la conservazione a bassa temperatura (BT = -18°C/-22°C) di prodotti di gastronomia, pasticceria e panificazione

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Struttura in acciaio inox AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia.

Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione. Spessore pareti 40 mm.

Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica

Unità refrigerante monoblocco estraibile e tropicalizzata (temperatura ambiente +43°C e umidità relativa 65%)

Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza

Strumento elettronico di controllo frontale

La dotazione comprende 8 guide per teglie 60x40 in acciaio INOX (o in alternativa nr.1 griglie plastificate serie GN 1/1)

Ver. SA: installazione senza alzata posteriore
Ver. A: installazione con alzata posteriore

Positive temperature refrigeration table (TN in the range of -2°C to +8°C) and freezing temperature (BT range -18°C to -20°C) for pastry and bakery products.

MAIN FEATURES

Stainless steel structure, with internal rounded corner to guarantee hygiene and simplify cleaning.

Injected poliurethane insulated panels. Thickness panles: 40mm

Self-cloosing doors with magnetik gaskets

Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C, and relative humidity of 65%)

Completely automatic defrosting and condense water evaporation.

Adjustable stainless steel feet

Electronic front control panel

Internal standar set-up 8stainless steel runners or 1 plastic-coated grids

Ver. SA = Without rear riser working top
Ver. A = With rear riser working top

Mesas de refrigeracion de temperatura positiva (TN=0°C/+10°C) y de conservacion en baja temperatura (BT=-18°C/-22°C) de los productos de gastronomia, de reposteria y de panificacion.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Estructura en acero inox AISI 304 con angulos internos redondeados para garantizar el higiene y la limpieza.

Aislamiento en poliuretano inyectado con alta presión. Espesor de las paredes de 40 mm.

Puertas con cierre automatic con junta magnética

Unidad refrigerada monolitica extraible y tropicalizada (temperatura ambiente +43°C y humedad relativa 65%)

Descongelacion y evaporacion de vaho completamente automatico

Patas de acero inox regulables en altura

Instrumento electronico de control frontal

La dotacion incluye 8 guias por bandejas de 60x40 cm en acero inox (o en alternative 1 rejillas plastificadas serie Gn 1/1)

Ver. SA = Instalación sin espalda trasera
Ver. A = Instalación con espalda trasera

Столы для охлаждения при положительной температуре (TN = 0°C/+10°C) и для хранения при низкой температуре (BT = -18°C/-22°C) гастрономических продуктов, кондитерских и хлебобулочных изделий

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами для обеспечения гигиенических требований и легкой чистки

Изоляция из полиуретана с методом литья под высоким давлением. Толщина стен 40 мм.

Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнением

Съемный моноблочный холодильный агрегат тропического исполнения (температура окружающей среды + 43 °С и относительная влажность 65%)

Полностью автоматическая разморозка и испарение конденсационной воды

Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте

Электронный прибор фронтального управления

В комплект поставки входит 6 направляющих для противней 60x40 из нержавеющей стали (или, альтернативно, 3 полки-решетки с пластиковым покрытием серии GN 2/1)

SA = установка без задней стойки
A = установка с задней стойкой

Tavoli refrigerati e di conservazione

Refrigerated and conservation tables

Mesas refrigeradas y de conservacion

Столы охлаждения и хранения

TN-BT

TN (0°C/+10°C) - Temperatura positiva - Positive temperature - Temperatura positiva - Положительная температура

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	Capacità lt Capacity lt Capacidad lt Емкость Л	Teglie Pans Bandejas противни	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность	Peso netto Net weight Peso bruto Вес нетто
TF02NCLGN	2	310 lt	2 GN 1/1	142x70x85/92	230/1/50Hz (*)	495 W	86 kg
TF02NCLPV			2 GN 1/1			513 W	115 kg
TP02NCL	440 lt	8 60x40	160x80x85/92	495 W		88 kg	
TF03NCLGN	3	460 lt	3 GN 1/1	187x70x85/92		102 kg	
TF03NCLPV			3 GN 1/1			531 W	138 kg
TP03NCL			680 lt	12 60x40		215x80x85/92	495 W
TF04NCLGN	4	620 lt	4 GN 1/1	232x70x85/92		118 kg	
TF04NCLPV			4 GN 1/1			549 W	164 kg
TP04NCL		890 lt	16 60x40	270x80x85/92		495 W	144 kg

BT (-18°C/-22°C) - Bassa temperatura - Low temperature - Temperatura baja - Низкая температура

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	Capacità lt Capacity lt Capacidad lt Емкость Л	Teglie Pans Bandejas противни	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность	Peso netto Net weight Peso bruto Вес нетто
TF02NCLBT	2	310 lt	2 GN 1/1	142x71,5x85/92	230/1/50Hz (*)	655 W	99 kg
TF03NCLBT	3	460 lt	3 GN 1/1	187x71,5x85/92		700 W	122 kg
TF04NCLBT	4	630 lt	4 GN 1/1	232x71,5x85/92		728 W	147 kg

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud



Novacel div. of Rovimpex Novaledo s.r.l.
Via dei Campi 16/18 - 38050 Novaledo (Trento - Italia)
Tel. +39 0461 721380 - Fax +39 0461 721344 - P. IVA 01349310225
info@novacel.net - www.novacel.net

