



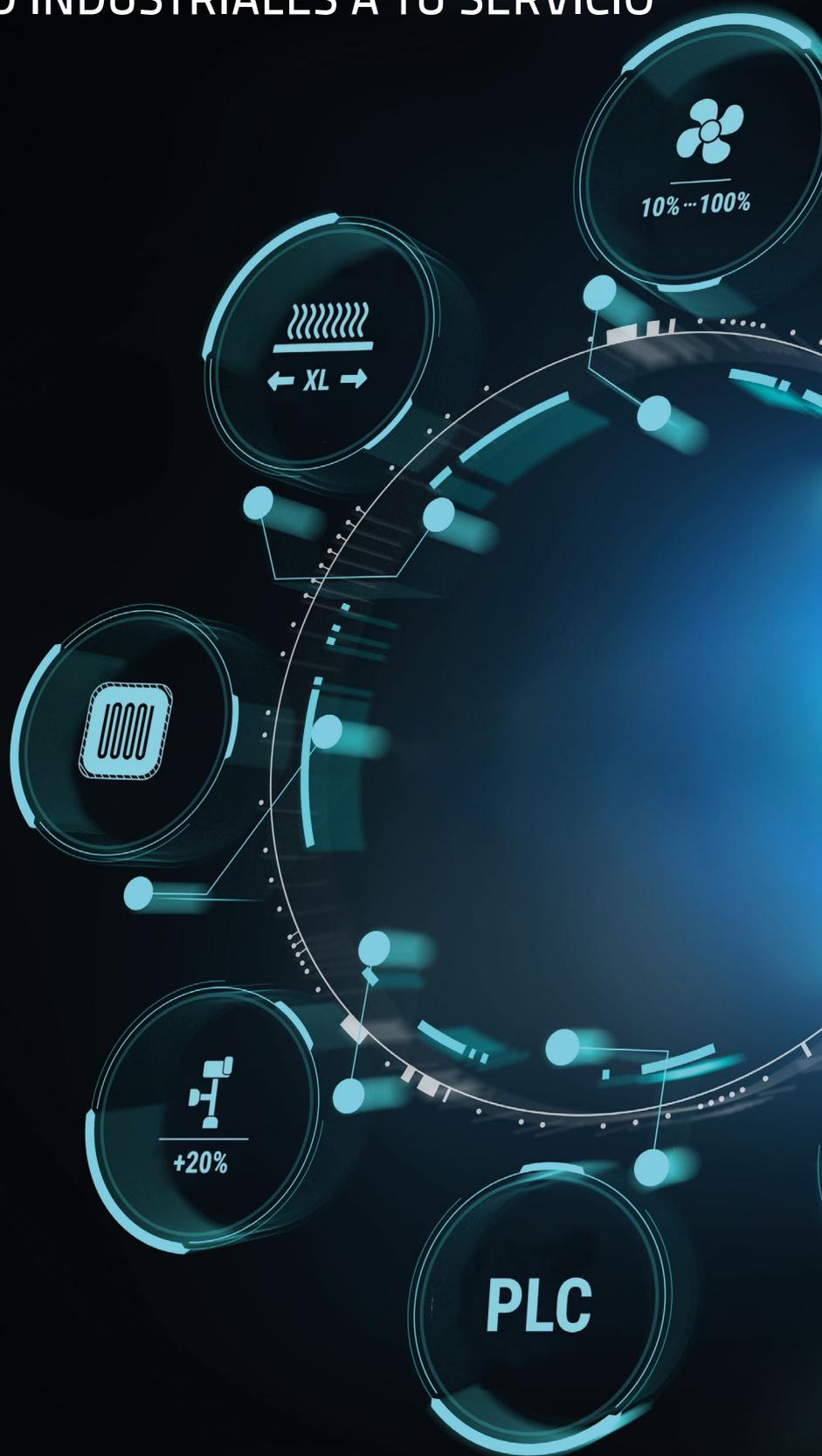
NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

ABATIDORES

rosg
grupo

TECNOLOGÍA DE REFRIGERACIÓN **NUOVAIR**

POTENCIA Y FIABILIDAD INDUSTRIALES A TU SERVICIO



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION

**INDUSTRY
POWER
COMPACT
XCAB 50**

TECNOLOGÍA DE REFRIGERACIÓN NUOVAIR. POTENCIA Y FIABILIDAD INDUSTRIALES A TU SERVICIO.

Los abatidores de temperatura Nuovair han sido creados para ofrecer soluciones industriales no sólo a las grandes empresas de productos alimentarios, sino también a todos aquellos profesionales que, tanto en la cocina como en el laboratorio gastronómico, apuestan por la máxima fiabilidad y eficiencia.

Son los más rápidos del mercado y funcionan a cualquier temperatura.

Garantizan la capacidad, la potencia y la seguridad, combinadas con un bajo consumo.

Dan plena libertad para personalizar los ciclos de trabajo.

Miles de profesionales de todo el mundo ya han elegido la tecnología Nuovair para mejorar su proceso de producción y garantizar una calidad constante de los productos alimentarios a lo largo del tiempo.

¡Únete a la gran familia Nuovair!



NUESTRA VISIÓN



RENDIMIENTO MÁXIMO

25% más rápido

Reducción de cualquier temperatura

Producción continua, las 24 horas durante los 7 días de la semana



COMUNICACIÓN

Teleasistencia y supervisión automática

Protocolo API para la integración con otras máquinas

Espacio Cloud seguro para la gestión de datos APPCC, parámetros, alarmas



INNOVACIÓN ECOLÓGICA

Refrigerantes con bajo impacto medioambiental GWP (por ejemplo: CO₂)

Ahorro de energía de hasta un 50%

Aumento de la eficiencia de la producción



FIABILIDAD

Los únicos en el mundo con marcos de acero AISI 304

Espesor de aislamiento de hasta 100 mm

Componentes industriales (PLC, compresor, ventiladores)



¿POR QUÉ UTILIZAR UN ABATIDOR NUOVAIR?

Método tradicional



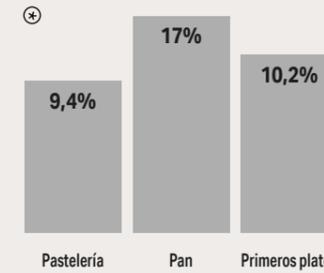
BACTERIAS



Después de 1 día

De 65° a 3 °C, los alimentos están sujetos a la proliferación de bacterias, lo que aumenta los riesgos para la salud.

EVAPORACIÓN



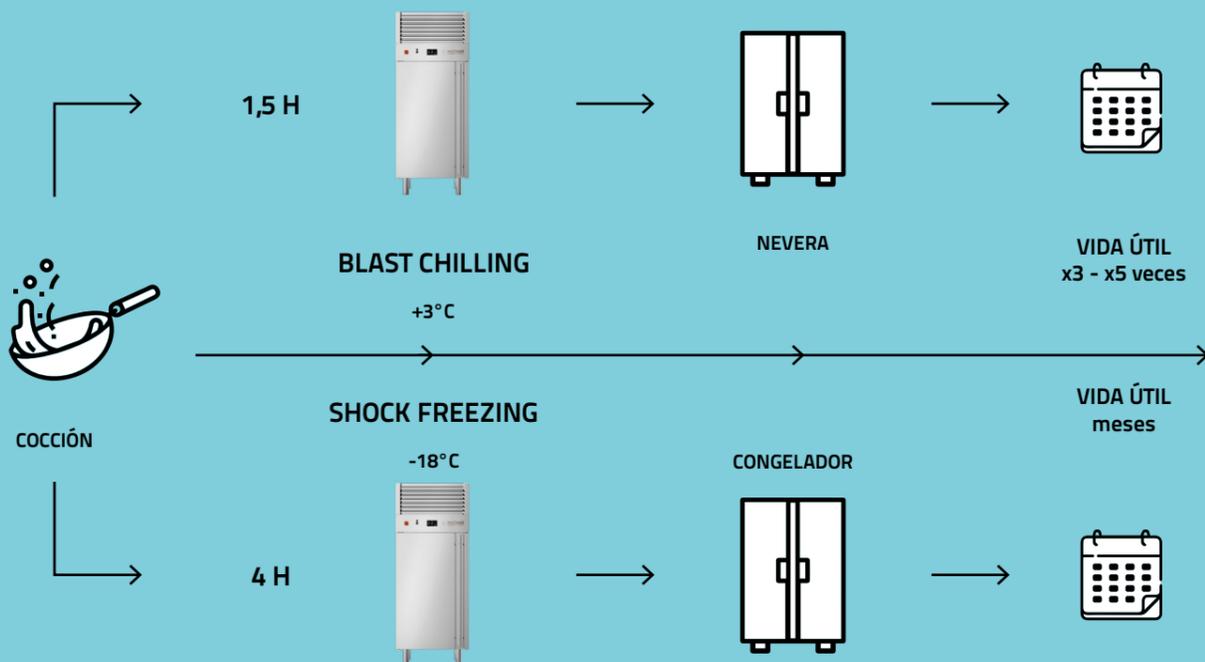
En los primeros 15 minutos de cocción, los alimentos pierden hasta el 80% de su humedad relativa, lo que provoca una pérdida de peso y frescura.

SOBRECOCIÓN



Los alimentos cocidos siguen cocinándose por inercia, lo que transforma sus características.

Método NUOVAIR



ALIMENTOS MÁS FRESCOS Y MÁS SEGUROS



Después de 5 días

REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA DE PESO DEL PRODUCTO



PLATOS COMO SI ESTUVIERAN RECIÉN COCINADOS



Detener el proceso de sobrecocción

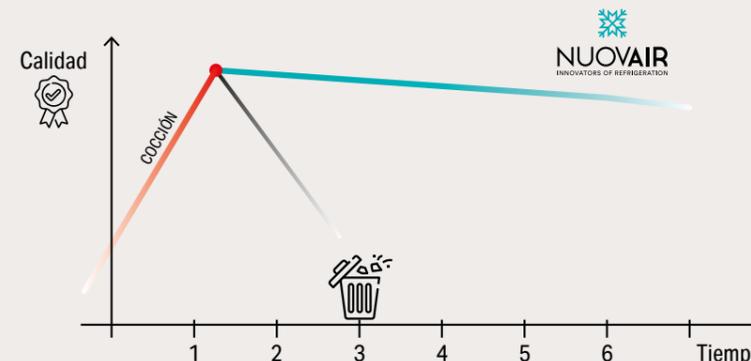
⊕ Porcentajes comparativos de pérdida de peso de ciertos alimentos

3 RAZONES PARA ELEGIR LA TECNOLOGÍA NUOVAIR



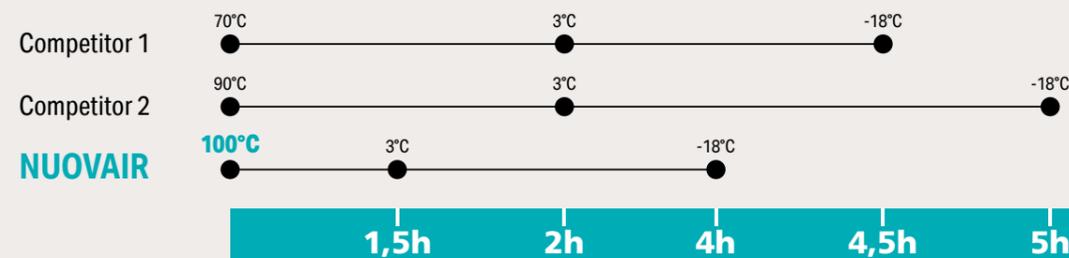
1. VIDA ÚTIL DE 3 A 5 VECES MÁS LARGA

Gracias al abatimiento rápido de Nuovair, los productos durarán mucho más tiempo, conservando el sabor y los colores vivos de un plato fresco.



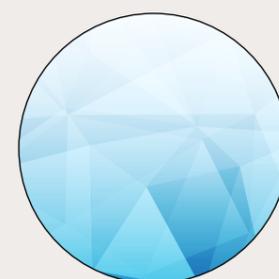
2. TRABAJAR A PARTIR DE TEMPERATURAS MÁS ALTAS

Muchos abatidores enfrían los alimentos a partir de 70°C, pero a esa temperatura ya han perdido hasta el 80% de su humedad. Con Nuovair, en cambio, puedes introducir platos directamente del horno, con una temperatura de 90/100°C en el corazón del producto.



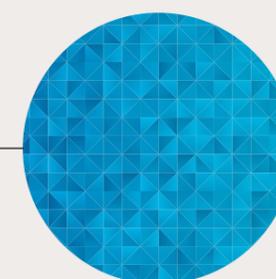
3. ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN MÁS RÁPIDOS

Más velocidad significa más producción y también más calidad. Una congelación lenta, de hecho, crea macrocristales que dañan la estructura de los alimentos. En cambio, la congelación rápida de Nuovair forma microcristales que conservan todas las características del alimento.



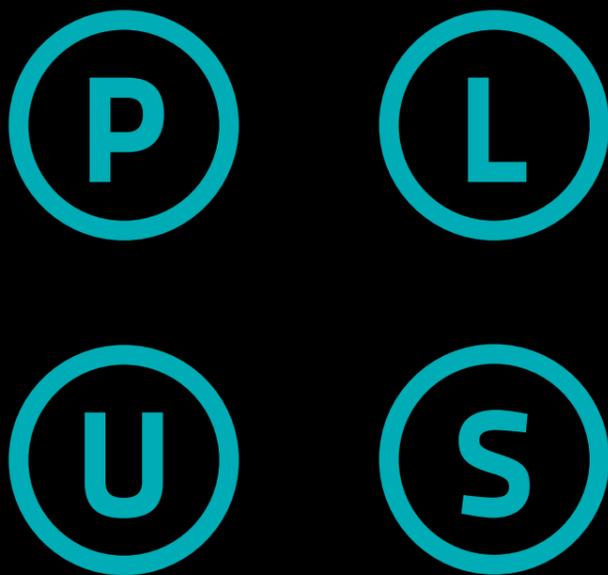
MACROCRISTALES

VS



MICROCRISTALES

LOS ÚNICOS CON AIRPLUS SYSTEM



POWER
POTENCIA

Gestión óptima del frío gracias al procesador industrial.

LARGENESS
GRANDEZA

Evaporadores y ventiladores sobredimensionados.

UNIFORMITY
UNIFORMIDAD

Enfriamiento uniforme.

SPEED
VELOCIDAD

Mayor velocidad de abatimiento.



CONTROLADOR INDUSTRIAL PLC DE ALTO RENDIMIENTO

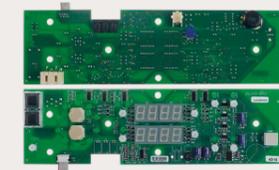
▼
POTENCIA DE CÁLCULO DE 32 BIT

NUOVAIR



PLC: funciona 24/24 h incluso en las condiciones más críticas

COMPETITORS



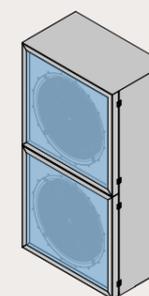
Tarjeta electrónica común



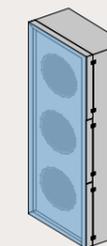
EVAPORADORES XL

▼
SUPERFICIE +100%

NUOVAIR



COMPETITORS



SISTEMA DE VENTILACIÓN INTELIGENTE

▼
AIRE EN LA CÁMARA +100%

NUOVAIR



12.000 m³/h (60Pa)

COMPETITORS



6.000 m³/h (60Pa)

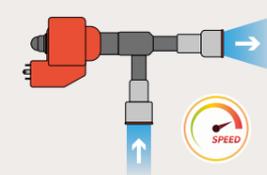


VÁLVULA ELECTRÓNICA HI-SPEED

▼
VELOCIDAD +20%

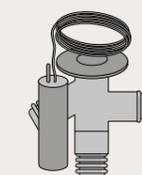
Ensayos realizados en nuestros laboratorios.

NUOVAIR



Válvula electrónica: modula la velocidad

COMPETITORS



Válvula mecánica: se abre/se cierra

Línea INDUSTRY



Alta tecnología para cáterin, el procesamiento de alimentos y la producción a gran escala



Sistema de ventilación
Ventiladores biónicos con velocidad electrónica del 10% al 100%



Evaporador
Superficie XL: eliminación rápida del calor



Válvula de expansión
Electrónica (20% más rápido)



Marco de la puerta
Marco de la puerta hermético, el primero del mundo fabricado íntegramente en acero AISI 304



Protección del circuito
Evaporador protegido con tratamiento de cataforesis



Pantalla
táctil de 7" IP65 con tecnología capacitiva y ciclos personalizables



Tarjeta de control
Panel electrónico industrial (PLC): fiabilidad y robustez



Construcción
Paneles de 100 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304, fondo reforzado con acero de 1,5 mm



Ciclos calientes
Fermentación controlada, descongelación controlada, mantenimiento del producto caliente



Cierre de la puerta
Cierre de la puerta Industrial Dictator®



Servicio técnico a distancia y APPCC
Servicio técnico y datos APPCC en línea, comunicación M2M





N150T1	A.1680 P. 1530 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	150
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 14 kw



N300T2	A.1680 P. 2830 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	300
Número carros GN1.1/60x40	4
Número carros GN2.1/60x80	2
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw



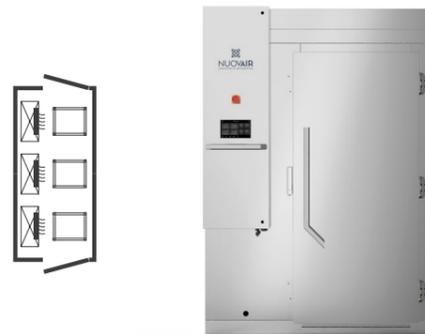
N200T1	A.1680 P. 1530 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	200
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw



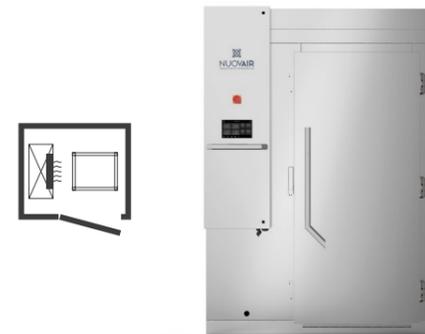
N550T2	A.1960 P. 2830 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Número carros GN1.1/60x40	4
Número carros GN2.1/60x80	2
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



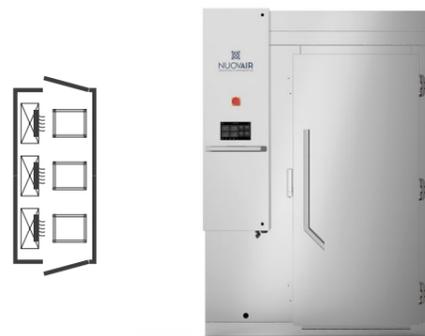
N260T1	A.1680 P. 1530 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



N550T3	A.1680 P. 2830 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
Número carros GN1.1/60x40	6
Número carros GN2.1/60x80	3
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 46.5 kw



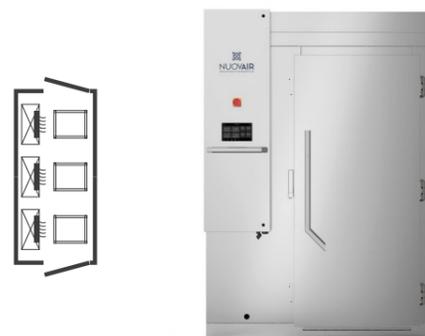
N260T1XL	A.1960 P. 1530 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Número carros 100x100	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw



N780T3	A.1680 P. 3975 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Número carros GN1.1/60x40	6
Número carros GN2.1/60x80	3
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw



N550T2XL	A.1680 P. 3975 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	500
Número carros GN1.1/60x40	4
Número carros GN2.1/60x80	2
Número carros 100x100	2
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw



N780T3XL	A.1960 P. 3975 H.2390
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
Número carros GN1.1/60x40	6
Número carros GN2.1/60x80	3
Número carros 100x100	3
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

Línea POWER



Frío excelente al servicio de los artesanos y las PYME



Sistema de ventilación
Ventiladores biónicos con velocidad electrónica del 10% al 100%



Válvula de expansión
Electrónica (20% más rápido)



Evaporador
Superficie XL: eliminación rápida del calor



Marco de la puerta
Marco de la puerta hermético, el primero del mundo fabricado íntegramente en acero AISI 304



Protección del circuito
Evaporador y condensador protegidos con tratamiento de cataforesis



Pantalla
Táctil de 4,3" IP65 con tecnología capacitiva y ciclos personalizables



Tarjeta de control
Panel electrónico industrial (PLC): fiabilidad y robustez



Construcción
Paredes de 70 y 100 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304



Ciclos calientes
Fermentación controlada, descongelación controlada, mantenimiento del producto caliente

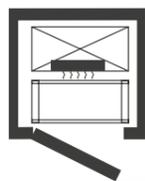
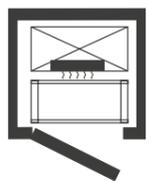


Cierre de la puerta
Automático



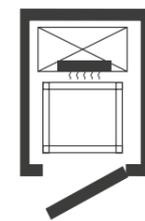
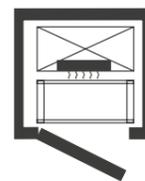
Servicio técnico a distancia y APPCC
Servicio técnico y datos APPCC en línea, comunicación M2M





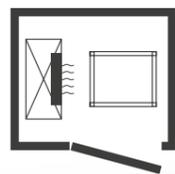
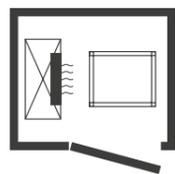
P5.1	A.820 P. 888 H.970
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	25
Número bandejas GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Número bandejas 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

P10.1	A.820 P. 888 H.1690
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	55
Número bandejas GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Número bandejas 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



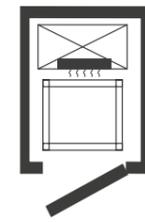
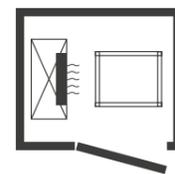
P15.1	A.820 P. 888 H.2060
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Número bandejas GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Número bandejas 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P20T	A.1140 P. 1650 H.2875
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Número carros GN1.1/60x40	2
Número carros GN2.1/60x80	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw



P5.2	A.1086 P. 983 H.970
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	30
Número bandejas GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Número bandejas 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Número bandejas GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Número bandejas 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph 50hz 1.7 kw

P10.2	A.1085 P. 983 H.1760
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Número bandejas GN1.1	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Número bandejas 60x40	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Número bandejas GN2.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Número bandejas 60x80	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw



P15.2	A.1085 P. 983 H.2130
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	90
Número bandejas GN1.1	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Número bandejas 60x40	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Número bandejas GN2.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Número bandejas 60x80	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 5 kw

P20TF	A.940 P. 1480 H.2655
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
Número carros GN1.1/60x40	1
Número carros GN2.1/60x80	1
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

Línea COMPACT

Dimensiones reducidas y gran rendimiento para todos los profesionales



Sistema de ventilación
Ventiladores biónicos



Evaporador
Superficie XL: eliminación rápida del calor



Protección del circuito
Evaporador y condensador protegidos con tratamiento de cataforesis



Construcción
Paredes de 60 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³, interior y exterior de acero inoxidable AISI 304



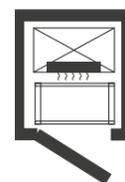
Marco de la puerta
Automática



Tarjeta de control
Electrónica



Pantalla
Sólido e intuitivo



C5.1-S	A.740 P.700 H.840
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	18
Número bandejas GN1.1	4 (h65), 5 (h40), 7(h20)
Datos eléctricos	220 V 1ph 50hz 1.2 kw



C10.1	A.800 P.813 H.1560
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	50
Número bandejas GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Número bandejas 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw



C5.1	A.800 P.813 H.925
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	20
Número bandejas GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Número bandejas 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Datos eléctricos	220 V 1ph 50hz 1.3 kw



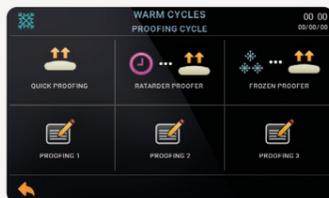
C15.1	A.800 P.813 H.1935
Kg por ciclo (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	75
Número bandejas GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Número bandejas 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Datos eléctricos	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

CICLOS CALIENTES NUOVAIR: EL ABATIDOR ES MULTIFUNCIONAL

Ahora se pueden simplificar las múltiples tareas en el laboratorio gastronómico o en la cocina, sin necesidad de comprar otras máquinas ni ocupar espacio adicional.

Gracias a la opción de ciclos calientes, disponible bajo demanda para las líneas Industry y Power, los abatidores Nuovair gestionan ciclos personalizables de fermentación controlada, descongelación controlada y mantenimiento de alimentos calientes.

FERMENTACIÓN CONTROLADA



RÁPIDA:
para una fermentación en 3 h máx

FERMALIEVITA:
para una fermentación nocturna o programada antes del horneado

FERMALIEVITA CONGELADO:
para el producto congelado, descongelación y fermentación programada antes del horneado

DESCONGELACIÓN CONTROLADA



DELICADO:
para la descongelación rápida con carga baja o de productos delicados y pequeños (pescado, verduras, pastelería mignon)

MEDIO:
para la descongelación con carga media o de productos moderadamente delicados (carne, pan, pizza, arroz)

FUERTE:
para la descongelación rápida con carga completa o de productos grandes (aves, sopas, salsas, lasañas)

MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES



REGENERACIÓN:
para regenerar productos de charcutería, panadería y pastelería, manteniendo intacta la calidad

LISTO ASADO:
para calentar la carne antes de asarla, evitando el choque térmico

MANTENIMIENTO:
para mantener los alimentos calientes a la temperatura de servicio

CICLOS COMPLETAMENTE PERSONALIZABLES:

se puede modificar el tiempo y la temperatura en 6 fases de trabajo más la conservación final.

XCAB 50

El sistema de almacenamiento monocasco más espacioso del mundo

El sistema de almacenamiento multiproducto con una **amplitud de temperatura de -30 a +10 °C** y una **capacidad de hasta 92 bandejas de 600x400 y hasta 46 bandejas de 600x800**.

Aislamiento de 100 mm para una mayor fiabilidad, un almacenamiento óptimo y un ahorro energético del 20%.

Software Nuovair gestionado por **ordenador industrial PLC**. Conservación perfecta para todo tipo de productos: chocolate, pastelería, panadería, charcutería.

Sistema de comunicación entre el XCAB 50 y los abatidores Power e Industry.



Evaporador

Superficie XL: eliminación rápida del calor
Protección con tratamiento de cataforesis



Controlador

Panel electrónico industrial (PLC)



Construcción

Acero inoxidable AISI 304 interior/ exterior. Paredes de 100 mm. Espuma de poliuretano de alta densidad



Bandejas

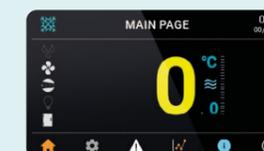
De altura regulable con distancia de 3,5 cm

XCAB50

A.890 P. 1108 H.2427

Datos eléctricos

220 V 1ph 50hz 0.85 kw



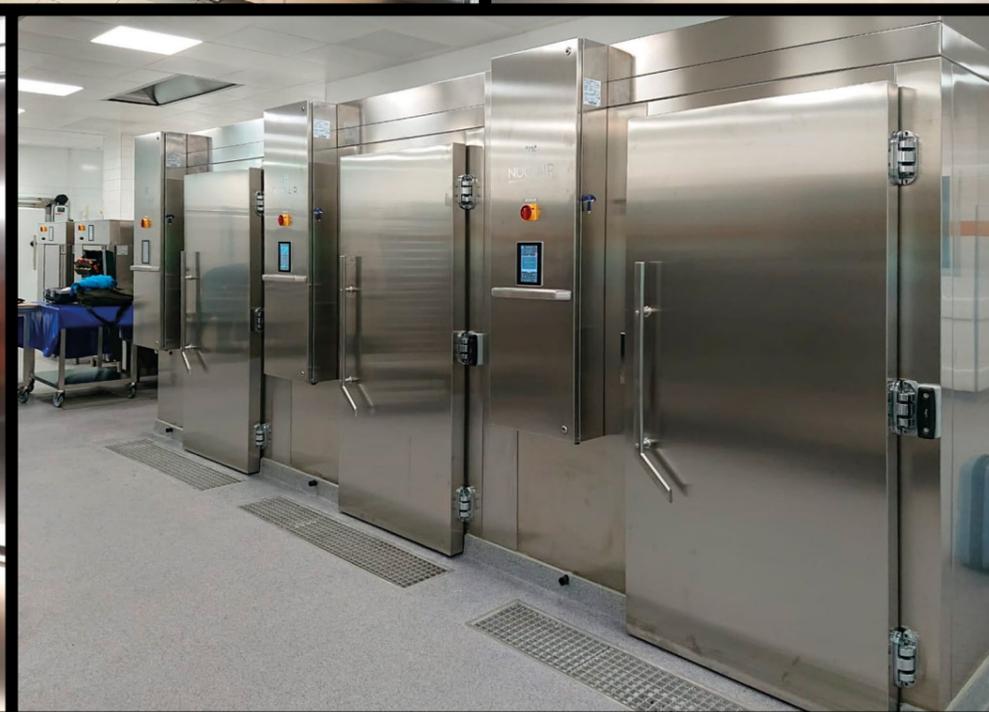
Pantalla

Táctil de 4,3"



IDEALES PARA...

Pequeñas y medianas producciones artesanales
Producción industrial a media y gran escala



RESTAURANTES
PANADERÍAS
PASTELERÍAS
HELADERÍAS
TIENDAS
DELICATESEN

- Variedad de menú
- Seguridad e higiene alimentaria
- Programación y reducción de los horarios
- Sin desperdicios
- Ingredientes de temporada
- Procesos específicos

INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA
CÁTERIN
HOTELES
HOSPITALES

- Grandes volúmenes
- Oferta flexible
- Seguridad incluso con largos plazos entre la preparación y el consumo
- Organización del trabajo
- Mayor productividad
- Reducción de los costes





Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig



NUOVAIR
INNOVATORS OF REFRIGERATION