

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Modi Active

Modèle: W10AL

Cod: W51106000011



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Active 10 niveaux (12 bacs 360x165x150 mm), plage de température -40°+65°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant écologique R290. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps ou sonde au cœur. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 50 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 45 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles sans outils. Équipement: 3 couples de glissières et 3 grilles plastifiées EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'il est câblé sur des tables et des armoires Coldline, il sert de plaque tournante pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Plan de travail: | 4 cm d'épaisseur |
| Capacité maxime: | 12 bacs 36 |
| Capacité brute: | 367 lt |
| Température de fonctionnement: | -40°+65°C |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Humidificateur: | Non disponible |
| Groupe frigorifique: | Groupe logé |
| Rendement +90/+3: | 50 Kg |
| Rendement +90/-18: | 45 Kg |
| Classe climatique: | 5 |
| Gaz réfrigérant: | R290 (GWP=3) |
| Charge de réfrigérant: | 150g |
| Dégivrage: | A gaz chaud |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 780x800x1563 mm |
| Dimensions emballage: | 875x915x1826 mm |
| Poids net / brut: | 195 Kg / 205 Kg |
| Volume net / brut: | ND / 367 lt |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Consommation électrique: | 3043 W - 14,7 A |
| Puissance frigorifique: | 5546 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| Bruit: | 69,8 dB |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, cycle manuel |
| Equipment: | 3 paires de guide EN60x40, 3 grille plastifiées EN60x40 |
| Control: | Display écran tactile 4,3" avec prise USB |
| Portes: | Coussiné, avec système anti-odeurs |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnetique facilement remplaçables |
| Sonde au coeur: | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable |
| Isolement: | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304 |
| Coins internes: | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| Poignée: | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm |
| Grilles et guides: | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide |
| Pieds: | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Système de commande à distance Wi-Fi |

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

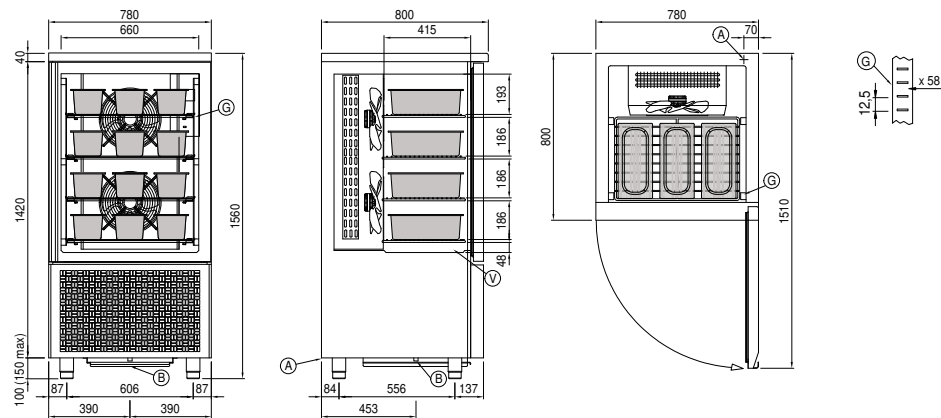
Accessoires et variantes

| | |
|--|---|
| Peinture RAL | Pied abaissé h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm |
| Inversion d'ouverture de porte | Grille en acier inoxydable EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Grille plastifiée EN60x40 |
| Autres alimentations | Paire de glissières type L 398 mm EN |

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie wi-fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la cellule de refroidissement rapide MODI à partir de smartphones. MODI est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Déssin technique



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

G: Empattement de crémaillère

V: Bacs 360×165×120h (Non inclus)