

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Modi Up

Modèle: W6UGS

Cod: W11063011011

Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 6 niveaux, profondeur 700 mm, plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. 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 - 21 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 15 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: 6 couples de glissières GN1/1-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: | Épaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four |
| Capacité brute: | 136 lt |
| Température de fonctionnement: | -40°+10°C |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Humidificateur: | Non disponible |
| Groupe frigorifique: | Groupe logé |
| Rendement +90/+3: | 21 Kg |
| Rendement +90/-18: | 15 Kg |
| Classe climatique: | 5 |
| Gaz réfrigérant: | R290 (GWP=3) |
| Charge de réfrigérant: | 150g |
| Dégivrage: | A gaz chaud |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 780×700×913 mm |
| Dimensions emballage: | 875×915×1141 mm |
| Poids net / brut: | 120 Kg / 130 Kg |
| Volume net / brut: | / 136 lt |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Consommation électrique: | 1474 W - 6,4 A |
| Puissance frigorifique: | 2368 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| Bruit: | 60,4 dB |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel |
| Equipment: | 6 couples de glissières GN1/1, EN60x40 |
| Control: | Display écran tactile 4,3" avec prise USB |
| Portes: | Coussiné, avec système anti-odeurs |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnétique 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.

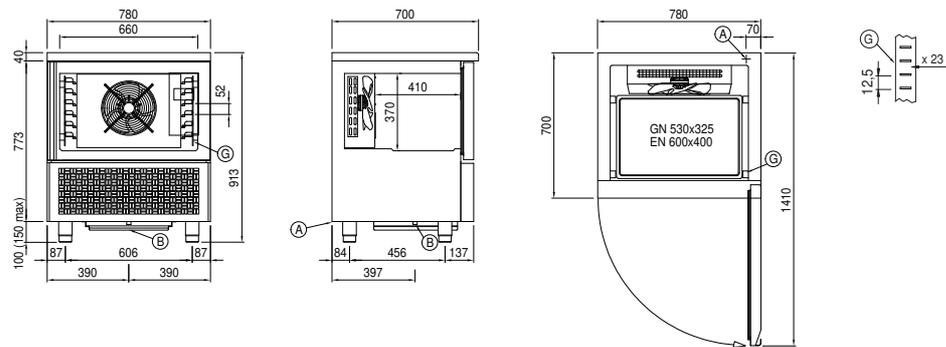
Accessoires et variantes

| | |
|--|---|
| Peinture RAL | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Grille plastifiée GN1/1 |
| 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 GN-EN |
| Pied abaissé h 55/70 mm | Système d'assainissement UV |

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