

Client	Quantité
Proiet	Position

Table Cellule de refroidissement rapide Arkis Modi Active

Modèle: WHP7A-760 Cod: W19076011111



Données techniques

Plan de travail:	Epaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four	
Capacité brute:	248 lt	
Temperature de fonctionnement: -40°+65°C		
Plage de ventilation:	25% - 100%	
Humidificateur:	Non disponible	
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Classe efficacité enérgétique:	/	
Rendement +90/+3:	32 Kg	
Rendement +90/-18:	24 Kg	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Hauteur du corps:	760 mm	
Détendeur:	Expansion électronique	
Dimensions:	1400×700×900 mm	
Dimensions emballage:	1545×900×998 mm	
Poids net / brut:	160 Kg / 170 Kg	
Volume net / brut:	/ 248 lt	
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz	
Consommation électrique:	1523 W - 6,6 A	
Puissance frigorifique:	2368 W*	
*.	Evap10°C Cond. +45°C	

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, cycle manuel
Equipment:	7 couples de glissières GN1/1, EN60x40
Control:	Display écrain tactile 4,3" avec prise USB
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

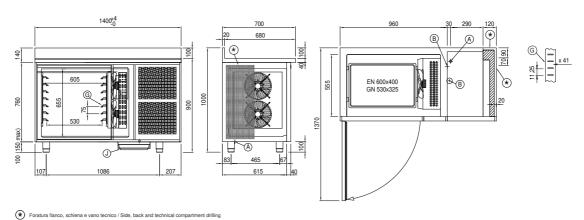
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.



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



- Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique Vista lateral, trasera y compartimento técnic o / Сверпение боковы х, задних стенок и технического ото-
- A: Sortie cable d'alimentation B: Condensation de vidange G: Empattement de crémaillère
- J: Évaporation automatique de la condensation

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.