Client _____ Quantité _____

Projet _____ 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
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 unité:	1523 W - 6,6 A
Puissance frigorifique:	2368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

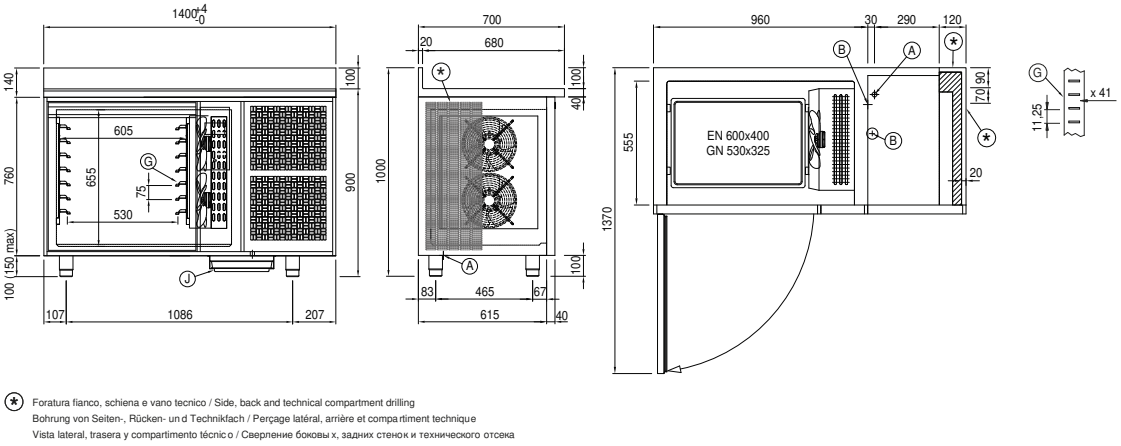
Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, cycle manuel
Equipment:	7 couples de glissières GN1/1, EN60x40
Control:	Display écrain tactile 4,3" avec prise USB
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Sonde au coeur:	Sonde 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 previosly 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 técnico / Сверление боковых, задних стенок и технического отсека

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 previosly or subsequently sold.