

| Client | Quantité |
|--------|----------|
| | • |
| Projet | Position |

Cellule de refroidissement rapide Modi Up

Modèle: W7UGA-R452 **Cod:** W11074010001



Données techniques

| Dian da tuavaile | |
|--|--|
| Plan de travail: | Epaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four |
| Capacité brute: | 201 lt |
| Temperature de fonctionnement: -40°+10°C | |
| Plage de ventilation: | 25% - 100% |
| Humidificateur: | Non disponible |
| Groupe frigorifique: | Groupe avec condensation à l'eau |
| Rendement +90/+3: | 32 Kg |
| Rendement +90/-18: | 22 Kg |
| Classe climatique: | 5 |
| Gaz réfrigérant: | R452a |
| Dégivrage: | A gaz chaud |
| Détendeur: | Expansion électronique |
| Dimensions: | 710×700×1093 mm |
| Dimensions emballage: | 805×800×1141 mm |
| Poids brut: | 125 Kg |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Puissance absorbé: | 1350 W |
| Consommation de courant: | 6,52 A |
| Puissance frigorifique: | 2084 W* |
| *: | Evap10°C Cond. +45°C |
| | |

Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 7 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 à eau avec gaz réfrigérant R452a. Écran tactile de 4,3 $\,$ pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, réglage de la durée ou sonde au cœur. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 32 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 22 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: support à 7 positions GN1/1. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements

Caractéristiques

| Fonctions: | Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel |
|---------------------------|--|
| Equipment: | Support 7 positions GN1/1 |
| Control: | Display écrain 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: | Structure en fil d'acier inoxydable AISI 304 |
| Pieds: | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Système de commande à distance Wi-Fi |

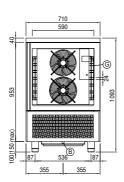
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

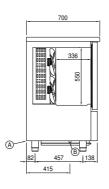


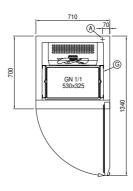
COSMO - contrôle wi-fi

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









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.