Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

## Schockfroster Tische Modi Up

**Modell:** WTA7UR **Cod:** W17075012001

Schockfroster Tische Modi 7 Einschübe, Up-Version, Arbeitsplatte mit Aufkantung, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Zentralkühlungsystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 34 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 24 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, manuelle Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Dreikammer-Magnetdichtung, leicht austauschbar und Kernfühler mit Schraubverschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. Standardausrüstung: 7 x GN1/1-EN60x40 Auflageschienen. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.



### Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Arbeitsplatte:** | Verstärkte Arbeitsplatte mit zum Aufstellen eines Kombidämpfers |
| **Bruttokapazität:** | 248 lt |
| **Betriebstemperatur:** | -40°+10°C |
| **Lüftungsbereich:** | 25% - 100% |
| **Luftbefeuchter:** | Nicht verfügbar |
| **Externe Kälteanlage:** | Zentralkühlung |
| **Leistung +90/+3:** | 34 kg |
| **Leistung +90/-18:** | 24 kg |
| **Kältemittel:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Abtauung:** | Erzwungene Luft |
| **Korpushohe:** | 710 mm |
| **Ventil:** | Elektronisches Expansionsventil |
| **Außenmaße:** | 1400×700×950 mm |
| **Verpackungsabmessungen:** | 1545×900×998 mm |
| **Netto- / Bruttogewicht:** | 125 Kg / 135 Kg |
| **Netto / Brutto-Volumen:** | / 248 lt |
| **Spannung/Frequenz:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Max. Stromaufnahme:** | 150 W - 0,72 A |
| **Kälteleistung:** | 2084 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

### Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Funktionen:** | Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus |
| **Standardausrustung:** | 7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40 |
| **Kontrolle:** | 4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss |
| **Türdichtung:** | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar |
| **Kernfühler:** | Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar |
| **Isolierung:** | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei |
| **Ausfuhrung Innen/Außen:** | Außen und innen CNS nach DIN 1.4301. |
| **Innenecken:** | Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene |
| **Griff:** | CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark |
| **Führung und Gleitschienen:** | CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner |
| **Füße:** | Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Wi-Fi-Fernbedienungssystem |

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.

## Zubehör und Ausführungen

- Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Türanschlag wechselbar
- Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Verflüssigungssätze W7T Tische für Zentralkühlung
- Niedrigere Fuß H 55/70 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
- Roste EN60x40 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
- Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN
- UV Lampe für Dampfdesinfektion

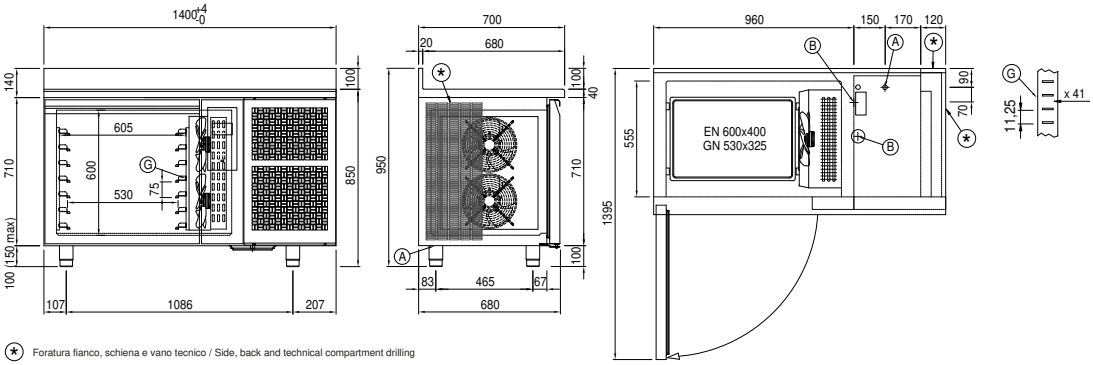
## Technische Details Kälteaggregat

| | |
|---|---|
| **Spannung/Frequenz:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Kältemittel:** | R404-R452a |
| **Bruttogewicht:** | 25 Kg |
| **Außenmaße:** | 650×650×400 mm |
| **Röhreförderleistung:** | 10 mm |
| **Gasröhre Austritt Röhreansaugung:** | 10 mm |
| **Kälteleistung:** | VT. -10°C Kond. +45°C |

### Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der MODI-Schockfroster über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. MODI ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

## Technische Zeichnung




Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling

**A:** Stromanschluss

**B:** Tauwasserablauf

**G:** Stellleisten Steigung

**J:** Automatische Tauwasserverdunstung

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.