

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Cellule de refroidissement rapide Modi Up

Modèle: W7UER

Cod: W21075000001

Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 7 niveaux, profondeur 800 mm, plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de refroidissement à distance avec gaz réfrigérant R452a. 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 - 34 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 25 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. 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: 7 couples de glissières 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

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Plan de travail:</b>               | Épaisseur 4 cm. Renforcé par chevauchement du four |
| <b>Capacité brute:</b>                | 238 lt   |
| <b>Température de fonctionnement:</b> | -40°+10°C  |
| <b>Plage de ventilation:</b>          | 25% - 100%   |
| <b>Humidificateur:</b>                | Non disponible                                     |
| <b>Groupe frigorifique:</b>           | sans groupe logé                                   |
| <b>Rendement +90/+3:</b>              | 34 Kg  |
| <b>Rendement +90/-18:</b>             | 25 Kg  |
| <b>Gaz réfrigérant:</b>               | R452a  |
| <b>Dégivrage:</b>                     | A l'air forcé                                      |
| <b>Détendeur:</b>                     | Expansion électronique                             |
| <b>Dimensions:</b>                    | 780×800×1093 mm                                    |
| <b>Dimensions emballage:</b>          | 875×915×1141 mm                                    |
| <b>Poids brut:</b>                    | 110 Kg   |
| <b>Alimentacion:</b>                  | 220-240 V - 50-60 Hz                               |

### Caractéristiques

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Fonctions:</b>                | Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel                              |
| <b>Equipment:</b>                | 7 couples de glissières EN60x40  |
| <b>Control:</b>                  | Display écran tactile 4,3" avec prise USB                                      |
| <b>Portes:</b>                   | Coussiné, avec système anti-odeurs   |
| <b>Joint de porte:</b>           | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables                             |
| <b>Sonde au coeur:</b>           | Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable |
| <b>Isolement:</b>                | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC  |
| <b>Finition interne/externe:</b> | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304                            |
| <b>Coins internes:</b>           | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum                              |
| <b>Poignée:</b>                  | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm   |
| <b>Grilles et guides:</b>        | Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide                                  |
| <b>Pieds:</b>                    | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm                            |
| <b>Cosmo:</b>                    | Système de commande à distance Wi-Fi   |

## Accessoires et variantes

|   |   |
|---|---|
| Peinture RAL  | Unité à distance W6-W7T                           |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura   | Pied abaissé h 55/70 mm                           |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura                                  | Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Inversion d'ouverture de porte  | Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm                 |
| Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2 | Grille en acier inoxydable EN60x40                |
| Alimentazione frequenza 60Hz  | Grille plastifiée EN60x40                         |
| Autres alimentations  | Paire de glissières type L 398 mm EN              |

## Fiche technique groupe frigorifique à distance

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>Alimentation:</b>           | 220-240 V - 50 Hz       |
| <b>Gaz réfrigérant:</b>        | R404-R452a              |
| <b>Poids brut:</b>             | 31 Kg                   |
| <b>Dimensions:</b>             | 780x752x280 mm          |
| <b>Puissance frigorifique:</b> | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est l'exclusive technologie wi-fi de The Nice Kitchen qui permet de connecter, mettre à jour et surveiller depuis un smartphone l'abattantur MODI. MODI est également un Cosmo hub et permet la supervision à distance des appareils Coldline à lui connectés. De l'app, vous pourrez contrôler les conditions de fonctionnement de chaque machine et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

## Dessin technique

