Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Cellule de refroidissement rapide Modi Up

Modèle: W7TAUEA **Cod:** W27074012001

Table de refroidissement rapide multifonction Modi Up 7 niveaux, plateau avec dosseret, 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 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 - 34 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 24 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. Joint magnétique à à chambre triple, facilement remplaçable et sonde à cœur avec connecteur à vis.Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304. 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'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

Plan de travail:	Avec dessus et dosseret renforcés pour chevaucher le four
Capacité brute:	248 lt
Temperature de fonctionnement:	-40°+10°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Humidificateur:	Non disponible
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité enérgétique:	/
Rendement +90/+3:	34 Kg
Rendement +90/-18:	24 Kg
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	710 mm
Détendeur:	Expansion électronique
Dimensions:	1400×700×950 mm
Dimensions emballage:	1545×900×998 mm
Poids net / brut:	155 Kg / 165 Kg
Volume net / brut:	/ 248 lt
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Consommation électrique:	1350 W - 6,52 A
Puissance frigorifique:	2084 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
Equipment:	7 couples de glissières 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.

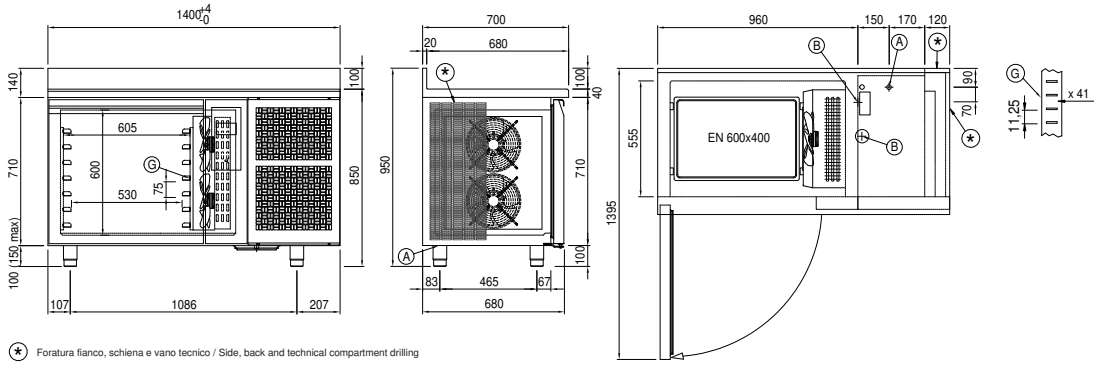
Accessoires et variantes

Peinture RAL	Pied abaissé h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Inversion d'ouverture de porte	Grille en acier inoxydable EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Grille plastifiée EN60x40
Autres alimentations	Paire de glissières type L 398 mm EN

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



A: Sortie cable d'alimentation

B: Condensation de vidange

G: Empattement de crémaillère

W1: Entrée/sortie d'eau pour unité de condensation - 3/4" mâle

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.