

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Schockfroster Tische Modi Active

Modell: W7TPAEA

Cod: W27077011001

Schockfroster Tische Modi 7 Einschübe, Active-Version, mit Arbeitsplatte, Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. Plug-In-Kältesystem mit Wasser Kondensation 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, Heißgas-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 EN60x40 Auflegeschiene 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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Arbeitsplatte:</b>          | Verstärkte Arbeitsplatte zum Aufstellen eines Kombidämpfers |
| <b>Bruttokapazität:</b>        | 248 lt  |
| <b>Betriebstemperatur:</b>     | -40°+65°C   |
| <b>Lüftungsbereich:</b>        | 25% - 100%  |
| <b>Luftbefeuchter:</b>         | Nicht verfügbar   |
| <b>Externe Kälteanlage:</b>    | Steckerfertig   |
| <b>Energieeffizienzklasse:</b> | /   |
| <b>Leistung +90/+3:</b>        | 34 Kg   |
| <b>Leistung +90/-18:</b>       | 24 Kg   |
| <b>Klimaklasse:</b>            | 5   |
| <b>Kältemittel:</b>            | R452a   |
| <b>Abtauung:</b>               | Heißgas   |
| <b>Korpushöhe:</b>             | 710 mm  |
| <b>Ventil:</b>                 | Elektronisches Expansionsventil                             |
| <b>Außenmaße:</b>              | 1400×700×850 mm   |
| <b>Verpackungsabmessungen:</b> | 1545×900×998 mm   |
| <b>Bruttogewicht:</b>          | 160 Kg  |
| <b>Spannung/Frequenz:</b>      | 220-240 V - 50 Hz   |
| <b>Nennleistung:</b>           | 1950 W  |
| <b>Absorbierter Strom:</b>     | 9,42 A  |
| <b>Kälteleistung:</b>          | 2084 W*   |
| <b>*:</b>                      | VT. -10°C Kond. +45°C                                       |

### Eigenschaften

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Funktionen:</b>                | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus |
| <b>Standardausrüstung:</b>        | 7 Auflegeschiene EN60x40   |
| <b>Kontrolle:</b>                 | 4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss   |
| <b>Türdichtung:</b>               | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar   |
| <b>Kernfühler:</b>                | Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar                                   |
| <b>Isolierung:</b>                | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei   |
| <b>Ausführung Innen/Außen:</b>    | Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.   |
| <b>Innenecken:</b>                | Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene   |
| <b>Griff:</b>                     | CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark  |
| <b>Führung und Gleitschienen:</b> | CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner  |
| <b>Füße:</b>                      | Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm   |
| <b>Cosmo:</b>                     | Wi-Fi-Fernbedienungssystem   |

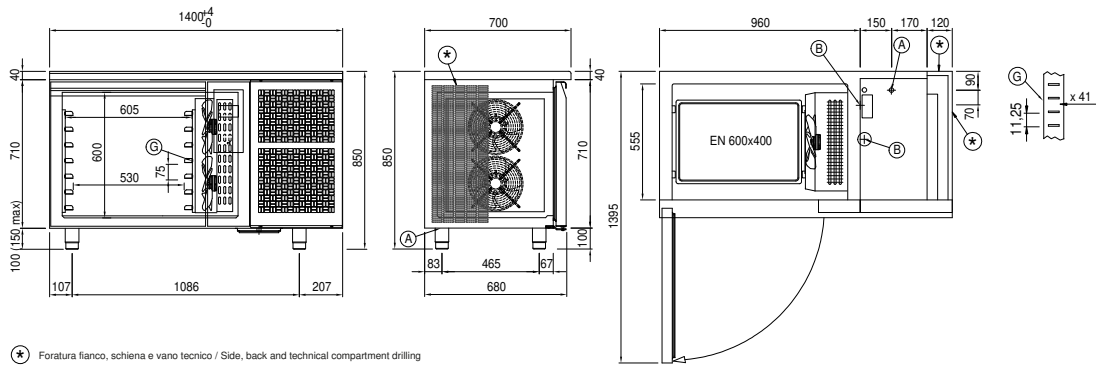
## Zubehör und Ausführungen

|  |  |
|--|--|
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe               | Niedrigere Fuß H 55/70 mm                |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm          |
| Türanschlag wechselbar                         | Roste EN60x40 aus CNS                    |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |
| Andere Speisungen                              | Auflageschienen Typ L 398 mm EN          |

## 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



- A:** Stromanschluss                      **B:** Tauwasserablauf                      **G:** Stelleisten Steigung
- W1:** Wassereinlass/-auslass für Verflüssigungssatz - männlich 3/4"