Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Tische Modi Active

Modell: W7TPAER **Cod:** W27078011001

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. 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 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 zum Aufstellen eines Kombidämpfers
Bruttokapazität:	248 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°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:	1400×700×850 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	120 Kg / 130 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 248 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	750 W - 3,62 A
Kälteleistung:	2084 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus
Standardausrustung:	7 Auflageschienen 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	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
Verflüssigungssätze W10-W14T für Z.K.	UV Lampe für Dampfdesinfektion

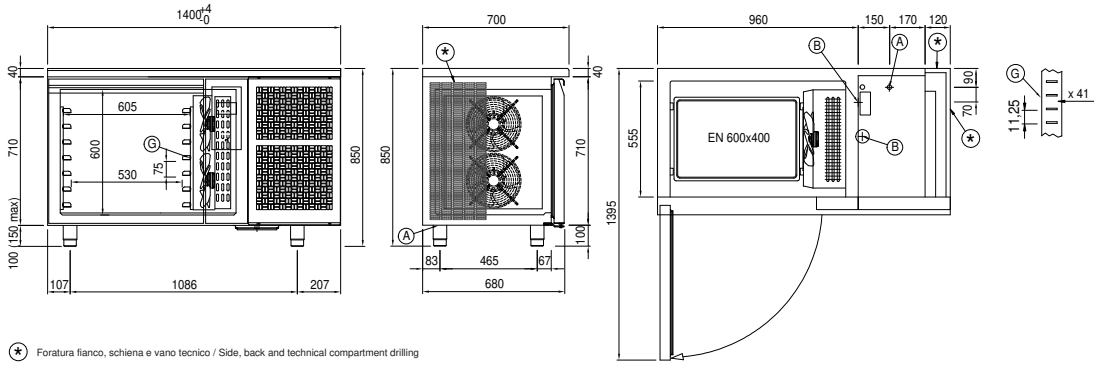
Technische Details Kälteaggregat

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



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

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.