Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Modi Active Power

Modèle: W20PAR **Cod:** W11198100001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Active 20 niveaux Power, plage de température -40°+65°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levage, maintien, séchage, chocolat. Système de refroidissement à distance 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 - 80 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 60 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 mécanique 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, groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles. Équipement: 10 couples de glissières GN2/1-EN60x80. 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:	4 cm d'épaisseur
Capacité brute:	513 lt
Temperature de fonctionnement:	-40°+65°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Humidificateur:	Non disponible
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Rendement +90/+3:	80 Kg
Rendement +90/-18:	60 Kg
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	A l'air forcé
Détendeur:	Expansion mécanique
Dimensions:	1100×1045×1843 mm
Dimensions emballage:	1180×1125×1905 mm
Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	9820 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, cycle manuel
Equipment:	10 couples de glissière GN2/1, EN60x80
Control:	Display écrain tactile 4,3" avec prise USB
Portes:	Avec système anti-odeur
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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversion d'ouverture de porte
- Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Autres alimentations
- Unité à distance ouverte W20TP
- Unité à distance carénage silencieux W20T
- Pied abaissé h 55/70 mm
- Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
- Grille en acier inoxydable GN1/1
- Grille plastifiée GN1/1
- Grille en acier inoxydable EN60x40
- Grille plastifiée EN60x40
- Grille en acier inoxydable GN2/1
- Grille plastifiée GN2/1
- Paire de glissières type L 755 mm GN2/1-EN60x80
- Guide de couplage du cadre du four Rational 102

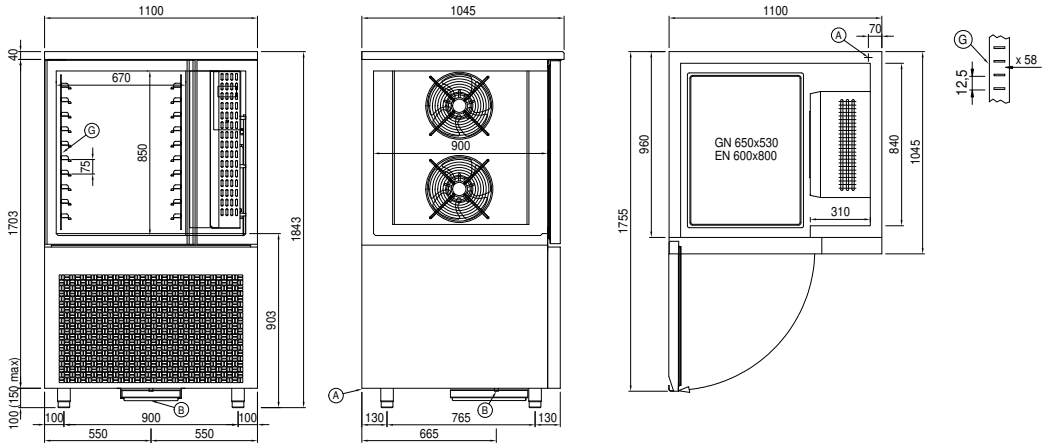
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz
Gaz réfrigérant:	R404-R452a
Poids brut:	80 Kg
Dimensions:	1030×980×590 mm
Tuyau de sortie:	12 mm
Tuyau de retour:	28 mm
Puissance frigorifique:	Evap. -10°C Cond. +45°C

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

Energy consumption EN 10732

Cycle de refroidissement +65/+10

Consommation	
Temps	
Rendement	80 Kg

Cycle de surgélation +65/-18

Consommation	
Temps	
Rendement	60 Kg

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.