

Technische Daten

Kunde	Menge
	80
Projekt	Lage

Schockfroster Tische Modi Up

Modell: WTS7UA Cod: W17074010001



Arbeitsplatte:	Ohne Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	248 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	34 Kg
Leistung +90/-18:	24 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	710 mm
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	1400×700×810 mm
Verpackungsabmessungen:	1545×900×998 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	2084 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
7 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Wi-Fi-Fernbedienungssystem

Eigenschaften

Schockfroster Tische Modi 7 Einschübe, Up-Version, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. 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 GN1/1-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.

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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

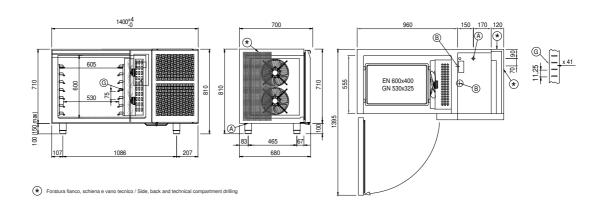
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Türanschlag wechselbar
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Niedrigere Fuß H 55/70 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Roste GN1/1 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Roste EN60x40 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN
UV Lampe für Dampfdesinfektion

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

J: Automatische Tauwasserverdunstung W1: Wassereinlass/-auslass für Verflüssigungssatz - männlich 3/4"

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 previously or subsequently sold.