

| Kunde   | Menge |
|---------|-------|
| Projekt | Lage  |

### Schockfroster Tische Modi Active

Modell: WTA7AA Cod: W17077012001



Aufkantung, 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 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.

Schockfroster Tische Modi 7 Einschübe, Active-Version, Arbeitsplatte mit

### **Technische Daten**

| Arbeitsplatte:          | Verstärkte Arbeitsplatte mit zum Aufstellen eines<br>Kombidämpfers |
|-------------------------|--|
| Bruttokapazität:        | 248 lt   |
| Betriebstemperatur:     | -40°+65°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:              | 1400×700×950 mm  |
| Verpackungsabmessungen: | 1545×900×998 mm  |
| Spannung/Frequenz:      | 220-240 V - 50 Hz  |
| Kälteleistung:          | 2084 W*  |
| *:                      | VT10°C Kond. +45°C   |

# Eigenschaften

| Funktionen:                | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung,<br>Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade,<br>manueller Zyklus |
|----------------------------|--|
| Standardausrustung:        | 7 Auflageschienen GN1/1, 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<br>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<br>100/150 mm  |
|                            |  |

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.



#### 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

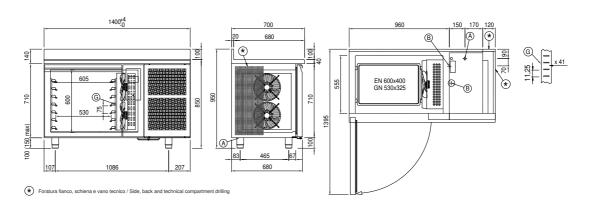
Roste EN60x40 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

### 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.