Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide à chariot Modi Up

Modèle: W20KUE **Cod:** W22203000001



Cellule de refroidissement rapide multifonction à chariot Modi version Up 20 niveaux, plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air 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 - 88 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 62 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage à l'air forcé. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur électronique 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. Pour les chariots EN60x40. 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

Capacité brute:	977 lt
Temperature de fonctionnement:	-40°+10°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Humidificateur:	Non disponible
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Rendement +90/+3:	88 Kg
Rendement +90/-18:	62 Kg
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Charge de réfrigérant:	5000g
Dégivrage:	A l'air forcé
Détendeur:	Expansion électronique
Dimensions:	810×1015×2240 mm
Dimensions emballage:	905×1130×2365 mm
Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	7751 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
Control:	Display écrain tactile 4,3" avec prise USB
Portes:	Coussiné, avec système anti-odeurs
Joint de porte:	Chambre triple, magnetique facilement remplaçables
Sonde au coeur:	Sonde au coeur, 1 point de détection, libération rapide facilement remplaçable
Isolement:	75 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
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.

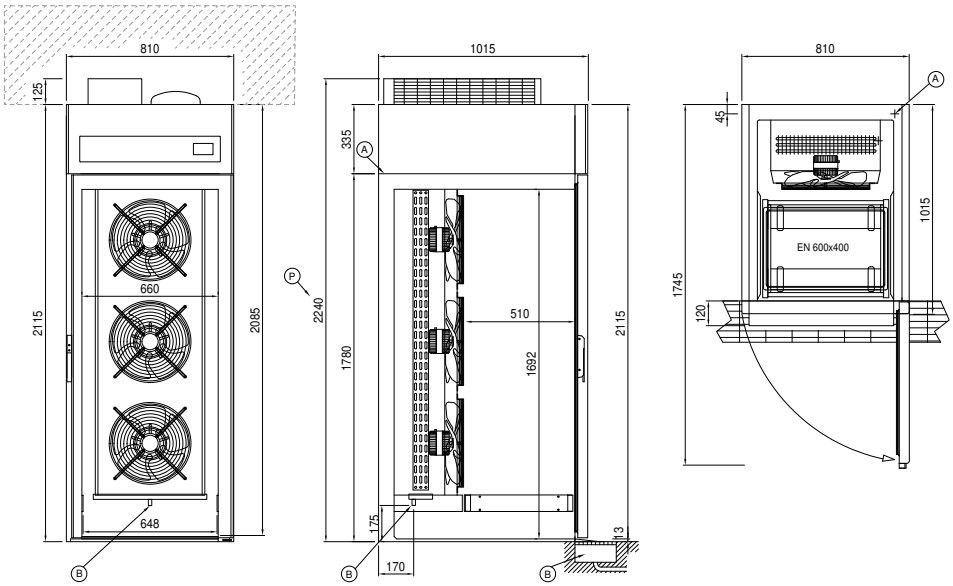
Accessoires et variantes

Peinture RAL	Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Alimentazione frequenza 60Hz
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Autres alimentations
Inversion d'ouverture de porte	Chariot 20 plateaux EN60x40 620x470x1630
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Système d'assainissement UV

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

Q: Avec groupe

R: Sortie des tubes de gas

Energy consumption EN 10732

Cycle de refroidissement +65/+10		Cycle de surgélation +65/-18	
Consommation		Consommation	
Temps		Temps	
Rendement	88 Kg	Rendement	62 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.