

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Cellule de refroidissement rapide Modi Up

Modèle: W14ULR

Cod: W51145000001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 14 niveaux (15 bacs 360x165x150 mm), plage de température -40°+10°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de refroidissement à distance avec gaz réfrigérant R452a. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps ou sonde au cœur. Ventilation réglable de 25 à 100%. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 70 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). Déteur électronique et évaporateur traité anticorrosion. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec Joint magnétique à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, groupe ventilateur et couvercle du condenseur amovibles sans outils. Équipement: 4 couples de glissières et 4 grilles plastifiées EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'il est câblé sur des tables et des armoires Coldline, il sert de plaque tournante pour la surveillance à distance des équipements connectés.

Données techniques

Plan de travail:	4 cm d'épaisseur
Capacité maxime:	15 bacs 36
Capacité brute:	463 lt
Temperature de fonctionnement:	-40°+10°C
Plage de ventilation:	25% - 100%
Humidificateur:	Non disponible
Groupe frigorifique:	sans groupe logé
Rendement +90/+3:	70 Kg
Rendement +90/-18:	60 Kg
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)
Dégivrage:	A l'air forcé
Détendeur:	Expansion électronique
Dimensions:	780x800x1778 mm
Dimensions emballage:	875x915x1826 mm
Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz
Puissance frigorifique:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caractéristiques

Fonctions:	Refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
Equipment:	4 couples de glissières EN60x40, 4 grille plastifiées EN60x40
Control:	Display écran tactile 4,3" avec prise USB
Portes:	Coussiné, avec système anti-odeurs
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Sonde au cœur:	Sonde au cœur, 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

Accessoires et variantes

Peinture RAL	Unité à distance W10-W14T
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Unité à distance carénage silencieux W10-W14T
Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura	Pied abaissé h 55/70 mm
Inversion d'ouverture de porte	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Grille en acier inoxydable EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Grille plastifiée EN60x40
Autres alimentations	Paire de glissières type L 398 mm EN

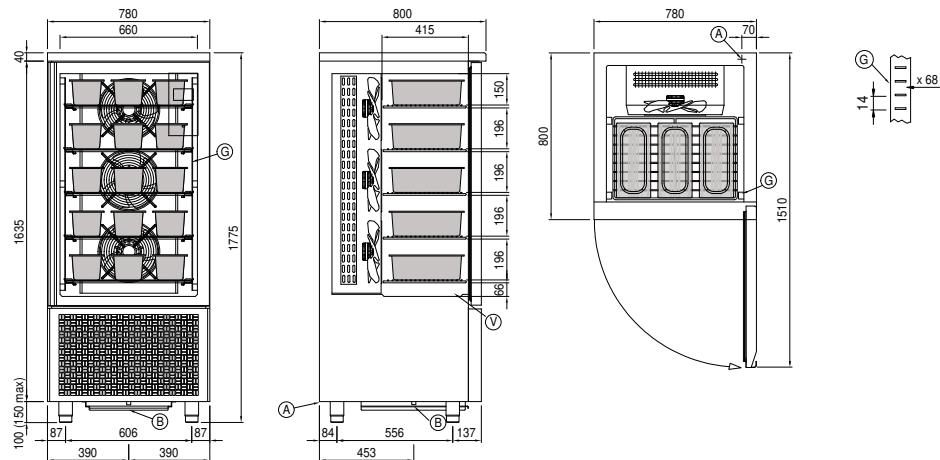
Fiche technique groupe frigorifique à distance

Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz
Gaz réfrigérant:	R404-R452a
Poids brut:	78 Kg
Dimensions:	780x752x430 mm
Tuyau de sortie:	10 mm
Tuyau de retour:	16 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.

Dessin technique



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.