

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Cellule de refroidissement rapide Modi Active

Modèle: W14ALA-R452

Cod: W51147000001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Active 14 niveaux (15 bacs 360x165x150 mm), plage de température -40°+65°C. Il est équipé des fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levage, maintien, séchage, chocolat. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'eau avec gaz réfrigérant R452a. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte 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 - 70 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 56 Kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Détendeur 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'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 maxime:               | 15 bacs 360x165x150 mm ou 15 carapines Ø 200x200x125 mm |
| Capacité brute:                | 463 lt                                                  |
| Temperature de fonctionnement: | -40°+65°C                                               |
| Plage de ventilation:          | 25% - 100%                                              |
| Humidificateur:                | Non dispon                                              |
| Groupe frigorifique:           | Groupe avec condensation à l'eau                        |
| Rendement +90/+3:              | 70 Kg                                                   |
| Rendement +90/-18:             | 56 Kg                                                   |
| Classe climatique:             | 5                                                       |
| Gaz réfrigérant:               | R452a                                                   |
| Dégivrage:                     | A gaz chaud                                             |
| Détendeur:                     | Expansion électronique                                  |
| Dimensions:                    | 780x800x1778 mm                                         |
| Dimensions emballage:          | 875x915x1826 mm                                         |
| Poids brut:                    | 205 Kg                                                  |
| Alimentacion:                  | 400-415 V - 50-60 Hz                                    |
| Puissance absorbé:             | 5200 W                                                  |
| Consommation de courant:       | 13,12 A                                                 |
| Puissance frigorifique:        | 5440 W*                                                 |
| *:                             | Evap. -10°C Cond. +45°C                                 |

### Caractéristiques

|                           |                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fonctions:                | Refroidissement rapide, surgélation, décongélation, levée, maintien, séchage, chocolat, 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, 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                                                                 |

## 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

