

Client	Quantité
Projet	Position

Cellule de refroidissement rapide Modi Active Power

Modèle: W20PAL Cod: W51196100001



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Active 20 niveaux Power (24 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'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 - 80 Kg; rendement surgélation +90/-18°C - 60 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 mécanique 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. Équipement: 3 couples de glissières et 6 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:	24 bacs 36	
Capacité brute:	513 lt	
Temperature de fonctionnement: -40°+65°C		
Plage de ventilation:	25% - 100%	
Humidificateur:	Non disponible	
Groupe frigorifique:	Groupe logé	
Rendement +90/+3:	80 Kg	
Rendement +90/-18:	60 Kg	
Classe climatique:	5	
Gaz réfrigérant:	R452a (GWP=2.141)	
Dégivrage:	A gaz chaud	
Détendeur:	Expansion mécanique	
Dimensions:	1100×1045×1843 mm	
Dimensions emballage:	1180×1125×1905 mm	
Alimentacion:	400-415 V - 50-60 Hz	
Puissance frigorifique:	9820 W*	
*:	Evap10°C Cond. +45°C	

Caractéristiques

Equipment:	3 paires de guide EN60x80, 6 grille plastifiées
	EN60x40
Control:	Display écrain tactile 4,3" avec prise USB
Portes:	Avec système anti-odeur
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

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.



Accessoires et variantes

Peinture RAL

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversion d'ouverture de porte

Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Autres alimentations

Pied abaissé h 55/70 mm

Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm

Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm

Grille en acier inoxydable EN60x40

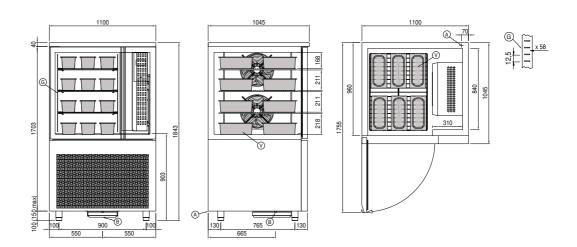
Grille plastifiée EN60x40

Paire de glissières type L 755 mm EN60x80

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
- G: Empattement de crémaillère

V: Bacs 360×165×120h (Non inclus)

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.