Клиент _____ Количество _____

Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W3AG **Код:** W11023220211

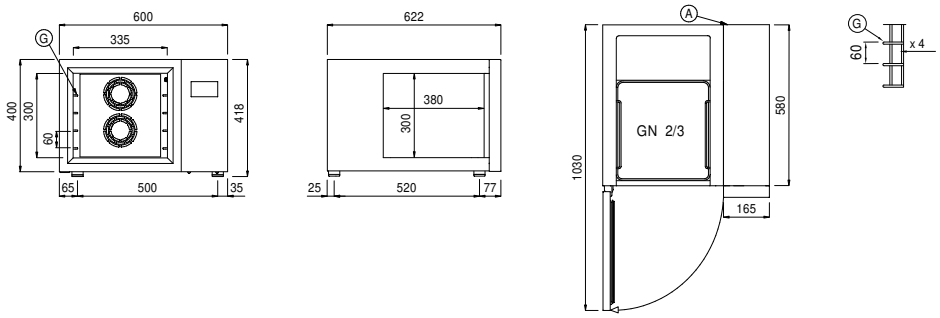
Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 3 противней GN2/3, температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 4,3-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 7 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 3,5 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 50 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение и стержневой зонд с винтовым разъемом. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, внутренняя часть из "брезентовой" стали со специальной высокопрочной текстурой. Комплектация: стойка для 4 пар направляющих для GN2/3. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline он выступает в роли концентратора для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

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.

COSMO - контроль wi-fi

Cosmo - это эксклюзивная технология Wi-Fi от The Nice Kitchen, которая позволяет подключать, обновлять и контролировать работу шокового охладителя MODI со смартфона. MODI также является концентратором Cosmo и позволяет удаленно контролировать подключенные к нему приборы Coldline. Из приложения вы можете проверить условия работы каждого аппарата и получить предупреждения в случае ненормальной работы.

Технический чертеж



A: Выход кабеля питания

G: Направляющие и стойки

Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10	
Consumo	**0,100 kWh/kg**
Tempo	**87 min**
Resa	**7 Kg**

Ciclo surgelazione +65/-18	
Consumo	**0,471 kWh/kg**
Tempo	**256 min**
Resa	**3,5 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.