Клиент _____ Количество _____

Проект _____ Позиция _____

# Шкаф шоковой заморозки Modi Up

**Модель:** W6U **Код:** W11063000011




Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 6 противней, глубина 800 мм, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 28 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 23 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, размораживание горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозионной окраской. Дверь с подушкой и системой защиты от влаги, Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, стержневой зонд с винтовым разъемом и корпусом на порту. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, блок вентилятора и кожух конденсатора снимаются без использования инструментов. Комплектация: 6 пар направляющих для GN1/1-EN60x40. 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.

## Технические данные

| | |
|---|---|
| **Столешница:** | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| **Вместимость брутто:** | 160 lt |
| **Диапазон температур:** | -40°+10°C |
| **Вентиляция:** | 25% - 100% |
| **Увлажнитель:** | Нет в наличии |
| **Холодильный агрегат:** | С встроенным агрегатом |
| **Произв-сть за цикл +90/+3:** | 28 Kg |
| **Произв-сть за цикл +90/-18:** | 23 Kg |
| **Климатический класс:** | 5 |
| **Фреон:** | R290 (GWP=3) |
| **Количество хладагента:** | 150g |
| **Оттайка:** | Оттайка горячим газом |
| **Клапан:** | Электр. расширительный клапан |
| **Габариты:** | 780×800×913 mm |
| **Габариты в упаковке:** | 875×915×1141 mm |
| **Напряжение:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Холод. Мощность:** | 2368 W* |
| ***:** | Испарител. -10°C конд. +40°C |
| **Шум:** | 60,4 dB |

## Характеристики

| | |
|---|---|
| **Функции:** | Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл |
| **Базовая комплектация:** | 6 направляющих GN1/1, EN60x40 |
| **контроль:** | 4,3 "сенсорный экран с портом USB |
| **Двери:** | Амортизация, с системой против запахов |
| **Уплотнение дверцы:** | Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый |
| **Термощуп:** | Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый |
| **Толщина изоляции:** | Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет |
| **Внешняя/внутренняя отделка:** | Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304 |
| **Внутренние углы:** | Округлые для егкой чистки |
| **Ручка:** | Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm |
| **Направляющие и стойки:** | Хромированная застежка со встроенным замком |
| **Ножки:** | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм |
| **Cosmo:** | Система дистанционного управления 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.

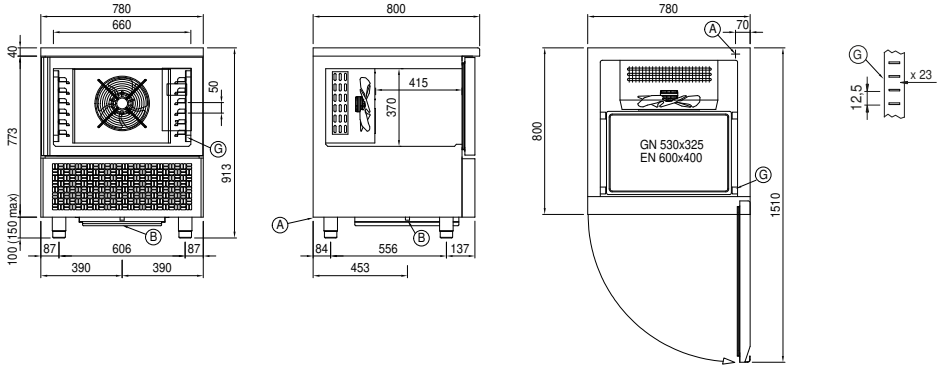
## Аксессуары и модификации

- Персонализированный RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Перевешиваемая дверь
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Другое напряжение
- Низкая ножка h 55/70 мм
- 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
- Решётка из нержавеющей стали GN1/1
- Решетка с пластиковым покрытием GN1/1
- Решётка из нержавеющей стали EN60x40
- Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
- Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN
- УФ-стерилизатор

## 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 **B:** Слив конденсата **G:** Направляющие и стойки

## Energy consumption EN 10732

### Ciclo abbattimento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | **0,073 kWh/kg** |
| Tempo | **63 min** |
| Resa | **28 Kg** |

### Ciclo surgelazione +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | **0,242 kWh/kg** |
| Tempo | **247 min** |
| Resa | **23 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.