

Kunde	Menge	
	80	
Projekt	Lage	

Schockfroster Modi Active

Modell: W10A Cod: W11106000011



Schockfroster Modi Active-Version 10 Bleche, Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. Plug-In-Kältemittelsystem mit Luft Kondensation mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 50 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 45 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür $\ mit\ Anti-Geruchssystem,\ leicht\ austauschbare,\ magnetische\ Dreikammerdichtung,$ Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 10 GN1/1-EN60x40 Auflageschienen. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Tischen und Schränken fungiert Coldline als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	4 cm Dicke
Bruttokapazität:	367 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	50 Kg
Leistung +90/-18:	45 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	150g
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×800×1563 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×1826 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kälteleistung:	5546 W*
*:	VT10°C Kond. +40°C
Lärm:	69,8 dB

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus
Standardausrustung:	10 Auflageschienen GN1/1, EN60x40
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Kernfühler:	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

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.



Zubehör und Ausführungen

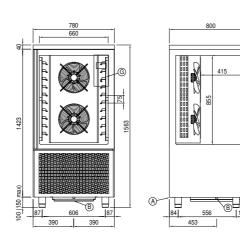
Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Türanschlag wechselbar
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen
Niedrigere Fuß H 55/70 mm

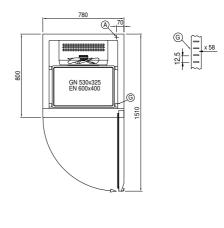
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Roste GN1/1 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1
Roste EN60x40 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Auflageschienen Typ L 398 mm GN-EN
UV Lampe für Dampfdesinfektion

Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der MODI-Schockfroster über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. MODI ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung





A: Stromanschluss B: Tauwasserablauf G: Stellleisten Steigung

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.