

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W10UL **Код:** W51103000011



Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 10 противней (12 Лотки 360х165х150 мм), температурный диапазон -40°+10°С. 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 - 50 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 45 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: 3 парой направляющих и 3 пластифицированная решетка 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:	Толщина 4 см
Максимальная вместимость:	12 ванноче
Вместимость брутто:	367 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Произв-сть за цикл +90/+3:	50 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	45 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	150g
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1563 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Холод. Мощность:	5546 W*
*:	Испарител10°С конд. +40°С
Шум:	69,8 dB

Характеристики

Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
3 направляющих EN60x40, 3 полки с пластиковым покрытием EN60x40
4,3 "сенсорный экран с портом USB
Амортизация, с системой против запахов
Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый
Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Округлые для егкой чистки
Нержавеющая сталь AISI 304, tолщина 2 mm
Хромированная застежка со встроенным замком
из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм
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 previously 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

Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм

Решётка из нержавеющей стали EN60x40

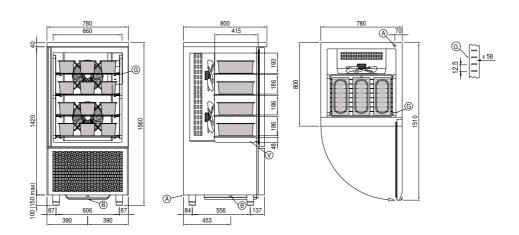
Решетка с пластиковым покрытием EN60x40

Пара направляющих типа L 398 мм EN

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

В: Слив конденсата

G: Направляющие и стойки

V: Ванночки 360х165х120h (не включены)