

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_

Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Schockfroster Modi Active

Modell: W6AGS

Cod: W11066011011

Schockfroster Modi Active-Version 6 Bleche, Tiefe 700 mm, 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 - 21 Kg; Leistung Schockfrosterung +90/-18°C - 15 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFKW-, 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: 6 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.

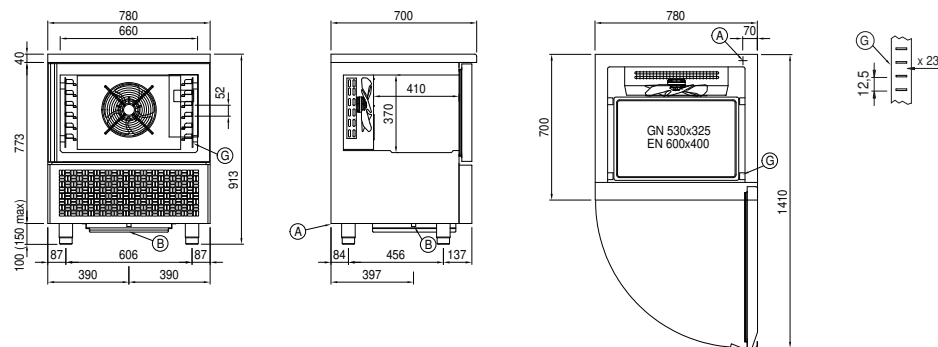
### Zubehör und Ausführungen

|                                                |                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe               | Niedrigere Fuß H 55/70 mm                |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Roste GN1/1 aus CNS                      |
| Türanschlag wechselbar                         | Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1   |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Roste EN60x40 aus CNS                    |
| Andere Speisungen                              | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |

### 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: Stelleisten Steigung