Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Modi Up

Modell: W5UGR **Cod:** W11035010001

Schockfroster Modi Up-Version 5 Bleche, Tiefe 700 mm, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Zentralkühlungsystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 20 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 15 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, manuelle 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: Blech Struktur mit 5 Positionen GN1/1. 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:	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
Bruttokapazität:	102 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	20 Kg
Leistung +90/-18:	15 Kg
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	710×700×853 mm
Verpackungsabmessungen:	805×800×901 mm
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	1565 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
Standardausrustung:	Unterstützung für 5 Positionen GN1/1/1
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:	Struktur aus Edelstahldraht AISI 304
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 previosly 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
- Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Andere Speisungen
- Verflüssigungssätze W5T für Z.K.
- Niedrigere Fuß H 55/70 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- Roste GN1/1 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

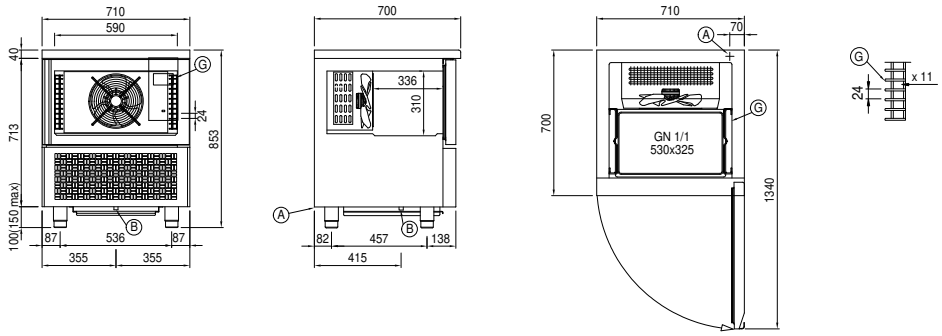
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	47 Kg
Außenmaße:	780×752×280 mm
Röhreförderleistung:	10 mm
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	10 mm
Kälteleistung:	VT. -10°C Kond. +45°C

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



Energy consumption EN 10732

Schnellkühlzyklus +65/+10

Verbrauch	
Zeit	
Ertrag	20 Kg

Schockfrostzyklus +65/-18

Verbrauch	
Zeit	
Ertrag	15 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.