Клиент Количество

Проект Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W5UGR **Код:** W11035010001

Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 5 противней, глубина 700 мм, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 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 - 20 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 15 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. 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: стойка для 5 пар направляющих для GN1/1. 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:	102 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	20 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	15 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	710×700×853 mm
Габариты в упаковке:	805×800×901 mm
Напряжение:	220-240 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	1565 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
Базовая комплектация:	Стойка для 5 GN1/1
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:	Магнитный, двухкамерный и егко заменяемый
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	Другое напряжение
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Выносной агрегат W5T
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Низкая ножка h 55/70 мм
Перевешиваемая дверь	4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
Подготовлено для подключения CO2 к централи	Решётка из нержавеющей стали GN1/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием GN1/1

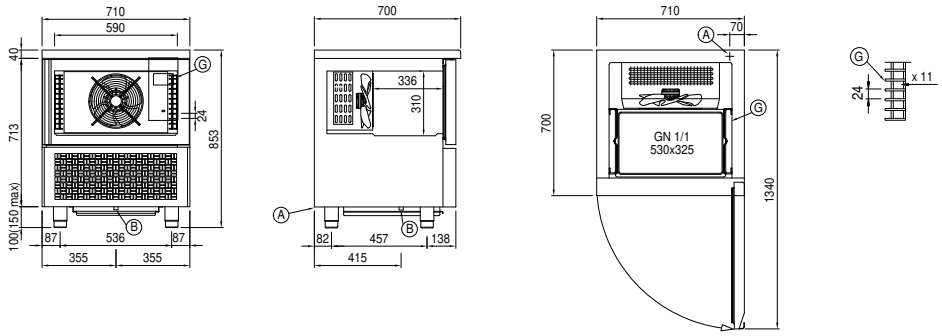
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Фреон:	R404-R452a
Вес брутто:	47 Kg
Габариты:	780×752×280 mm
Труба с фреоном на входе:	10 mm
Труба с фреоном на выходе:	10 mm
Холод. Мощность:	Испарител. -10°C конд. +45°C

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



Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10		Ciclo surgelazione +65/-18	
Consumo		Consumo	
Tempo		Tempo	
Resa	**20 Kg**	Resa	**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.