

Клиент

Количество

Проект

Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W7AA-R452

Код: W11077000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 7 противней, глубина 800 мм, температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воды с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 24 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка 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 антикоррозийной окраской. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом и держателем на дверце. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Комплектация: 7 пар направляющих для GN1/1-EN60x40. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

Технические данные

Столешница:	Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата
Вместимость брутто:	238 lt
Диапазон температур:	-40°+65°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в нали
Холодильный агрегат:	Встроен.агрегат, водянное охл
Произв-сть за цикл +90/+3:	34 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	24 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R452a
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1093 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1141 mm
Вес брутто:	140 Kg
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Общ. электр. мощность:	1950 W
Потребляемый ток:	9,42 A
Холод. Мощность:	2084 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл
Базовая комплектация:	7 направляющих GN1/1, EN60x40
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 егой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
Ножи:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
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 previously or subsequently sold.

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 чертёж

