

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Шкаф шоковой заморозки Roll-in Modi Active

Модель: W20KAR **Код:** W12208000001



Шкафы шоковой заморозки под тележки Modi Active. 20 противней. температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 4,3дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C -88 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 62 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 75 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. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение и термощуп с винтовым разъемом. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, съемный вентиляторный блок и крышка конденсатора. Для тележек 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

Вместимость брутто:	977 lt
Диапазон температур:	-40°+65°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	88 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	62 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	810×1015×2115 mm
Габариты в упаковке:	905×1130×2240 mm
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	7751 W*
*:	Испарител10°С конд. +45°С

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл
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 75 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, tолщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
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.



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 Monofase 50Hz oppure 60Hz	
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	

Alimentazione frequenza 60Hz	
Другое напряжение	
Открытый выносной агрегат W20T	
Выносной агрегат-тихоход в корпусе W20T	
Тележка 20 лотков GN1/1 598x530x1630 мм	
УФ-стерилизатор	

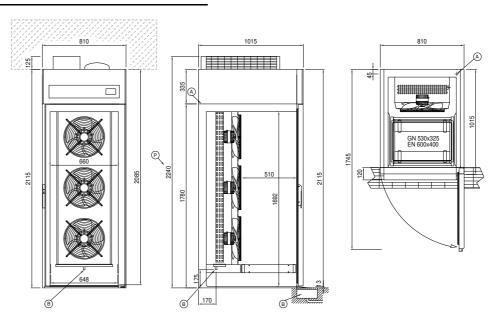
Конструкция вын. агрегата

Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz	
Фреон:	R404-R452a	
Л.С. агрегата:	3	
Вес брутто:	93 Kg	
Габариты:	930×680×450 mm	
Труба с фреоном на входе:	12 mm	
Труба с фреоном на выходе: 28 mm		
Холод. Мощность:	Испарител10°С конд. +45°С	

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



А: Выход кабеля питания **В:** Слив конденсата **Q:** С встроенным агрегатом

R: Выход трубок фреона

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.