Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

## Schockfroster Modi Active

**Modell:** W10AER **Cod:** W21108000001

Schockfroster Modi Active-Version 10 Bleche, Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. 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 - 50 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 45 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: 10 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.



### Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Arbeitsplatte:** | 4 cm Dicke |
| **Bruttokapazität:** | 367 lt |
| **Betriebstemperatur:** | -40°+65°C |
| **Lüftungsbereich:** | 25% - 100% |
| **Luftbefeuchter:** | Nicht verfügbar |
| **Externe Kälteanlage:** | Zentralkühlung |
| **Leistung +90/+3:** | 50 Kg |
| **Leistung +90/-18:** | 45 Kg |
| **Kältemittel:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Abtauung:** | Erzwungene Luft |
| **Ventil:** | Elektronisches Expansionsventil |
| **Außenmaße:** | 780×800×1563 mm |
| **Verpackungsabmessungen:** | 875×915×1826 mm |
| **Spannung/Frequenz:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Kälteleistung:** | 5440 W* |
| *: | VT. -10°C Kond. +45°C |

### Eigenschaften

| | |
|---|---|
| **Funktionen:** | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus |
| **Standardausrustung:** | 10 Auflageschienen EN60x40 |
| **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:** | CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner |
| **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
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Andere Speisungen
- Verflüssigungssätze W10-W14T für Z.K.
- Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W10-W14T für Z.K.
- Niedrigere Fuß H 55/70 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
- Roste EN60x40 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
- Auflageschienen Typ L 398 mm EN
- UV Lampe für Dampfdesinfektion

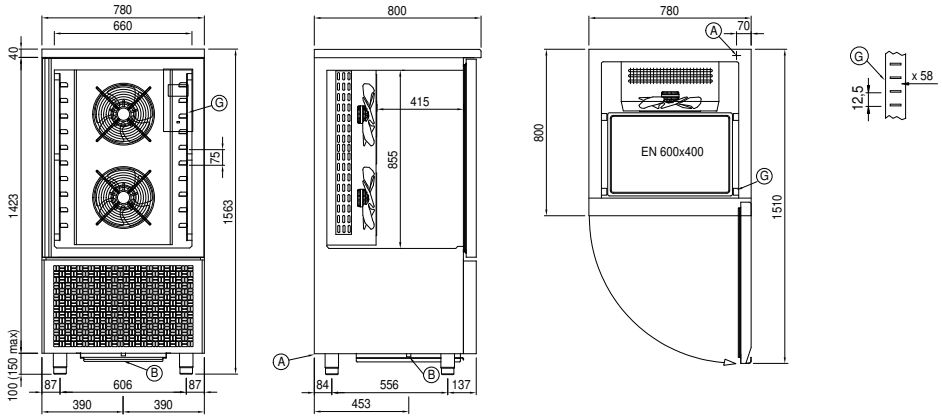
## Technische Details Kälteaggregat

| | |
|---|---|
| **Spannung/Frequenz:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Kältemittel:** | R404-R452a |
| **Bruttogewicht:** | 78 Kg |
| **Außenmaße:** | 780×752×430 mm |
| **Röhreförderleistung:** | 10 mm |
| **Gasröhre Austritt Röhreansaugung:** | 16 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 | | Schockfrostzyklus +65/-18 | |
|---|---|---|---|
| Verbrauch | | Verbrauch | |
| Zeit | | Zeit | |
| Ertrag | 50 Kg | Ertrag | 45 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.