

| Клиент | Количество |
|--------|------------|
| Проект | Позиция |

Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W14AEA-R452 **Код:** W21147000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 14 противней, температурный диапазон -40°+65°С. 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 - 70 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 56 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка горячим газом. Толщина изоляции 60 мм - НГО-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: 14 пар направляющих для 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: | Толщина 4 см |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Вместимость брутто: | 463 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: | 70 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 56 Kg |
| Климатический класс: | 5 |
| Фреон: | R452a |
| Оттайка: | Оттайка горячим газом |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 780×800×1778 mm |
| Габариты в упаковке: | 875×915×1826 mm |
| Вес брутто: | 200 Kg |
| Напряжение: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Общ. электр. мощность: | 5200 W |
| Потребляемый ток: | 13,12 A |
| Холод. Мощность: | 5440 W* |
| *: | Испарител10°С конд. +45°С |

Характеристики

| Функции: | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл |
|--------------------------------|---|
| Базовая комплектация: | 14 направляющих 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 егкой чистки |
| Ручка: | Нержавеющая сталь AlSI 304, tолщина 2 mm |
| Направляющие и стойки: | Хромированная застежка со встроенным замком |
| Ножки: | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм |
| Cosmo: | Система дистанционного управления Wi-Fi |

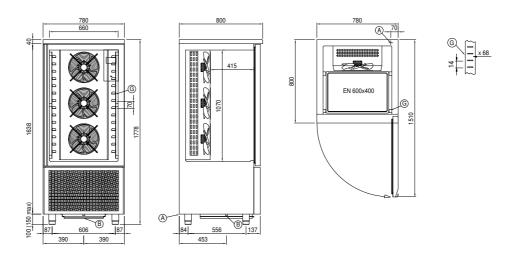
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.



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 чертеж



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.