

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W14AER **Код:** W21148000001



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. 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 - 70 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 60 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: 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 он выступает в роли концентратора 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 наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	70 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	60 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1778 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
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 AISI 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.



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
Другое напряжение
Выносной агрегат W10-W14T

Выносно W14T	ой агрегат-тихоход в корпусе W10-
Низкая н	ножка h 55/70 мм
	ющиеся колеса из нерж стали с ми, h 128 мм
Противе 20 мм	ень, алюминиевый сплав EN60x40 h
Решётка	а из нержавеющей стали EN60x40
Решетка	а с пластиковым покрытием EN60x40
Папа на	правляющих типа I 398 мм EN

УФ-стерилизатор

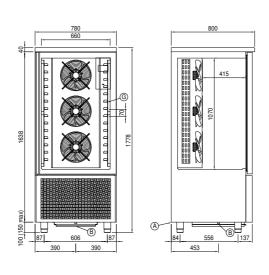
Конструкция вын. агрегата

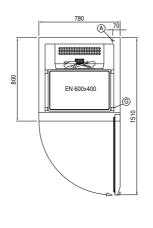
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz	
Фреон:	R404-R452a	
Вес брутто:	78 Kg	
Габариты:	780×752×430 mm	
Труба с фреоном на входе:	10 mm	
Труба с фреоном на выходе: 16 mm		
Холод. Мощность:	Испарител10°С конд. +45°С	

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







A: Выход кабеля питания

В: Слив конденсата

G: Направляющие и стойки

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.