Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Modi Up Power

Modell: W20PUEA **Cod:** W21194100001



Schockfroster Modi Up-Version 20 Einschübe Power, Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Plug-In-Kältesystem mit Wasser Kondensation mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 80 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Mechanisches Expansionventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, Dreikammer-Magnetdichtung, leicht austauschbar und Kernfühler mit Schraubverschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Abnehmbare Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung. Standardausrüstung: 10 x EN60x80 Auflageschienen. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	4 cm Dicke
Bruttokapazität:	513 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Wasser-Steckerfertig
Leistung +90/+3:	80 Kg
Leistung +90/-18:	60 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Mechanische Ausdehnung
Außenmaße:	1100×1045×1843 mm
Verpackungsabmessungen:	1180×1125×1905 mm
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Kälteleistung:	9820 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
Standardausrustung:	10 Auflageschienen EN60x80
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Mit Anti-Geruchs-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.

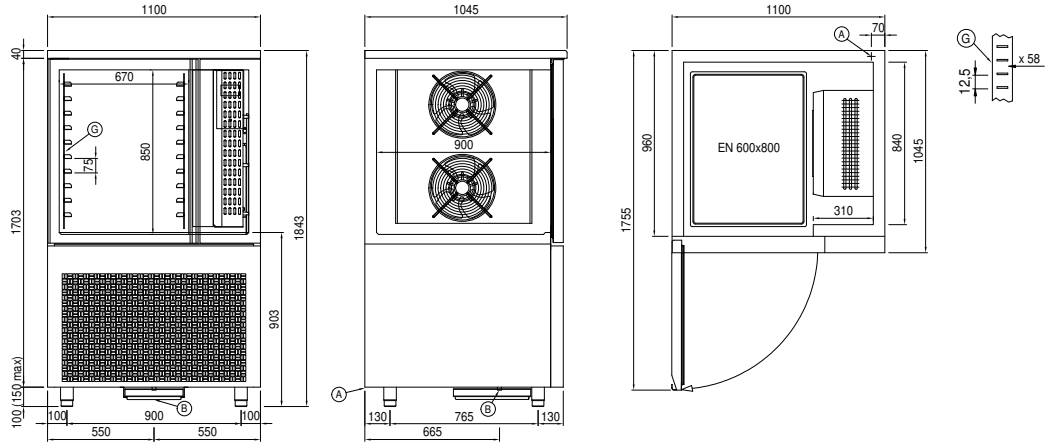
Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe	Andere Speisungen
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Niedrigere Fuß H 55/70 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Türanschlag wechselbar	Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Roste EN60x40 aus CNS
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Auflageschienen Typ L 755 mm EN60x80

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



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

W1: Wassereinlass/-auslass für Verflüssigungssatz - männlich 3/4”

Energy consumption EN 10732

Schnellkühlzyklus +65/+10		Schockfrostzyklus +65/-18	
Verbrauch		Verbrauch	
Zeit		Zeit	
Ertrag	80 Kg	Ertrag	60 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.