

Клиент	Количество
Проект	Позиция

# Шкаф-стол шоковой заморозки Modi Up

**Модель:** W7TAUER **Код:** W27075012001



Столы шоковой заморозки Modi Up, 7 противней, столешница с бортом, температурный диапазон -40°+10°С. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 24 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 антикоррозийной окраской. Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение и термощуп с винтовым разъемом. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304. Комплектация: 7 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:	Упрочненная столешница с бортом для установки пароконвектомата
Вместимость брутто:	248 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Энергетический класс:	1
Произв-сть за цикл +90/+3:	34 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	24 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Высота корпуса:	710 mm
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	1400×700×950 mm
Габариты в упаковке:	1545×900×998 mm
Напряжение:	220-240 V - 50-60 Hz
Холод. Мощность:	2084 W*
*:	Испарител10°С конд. +45°С

#### Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
Базовая комплектация:	7 направляющих EN60x40
контроль:	4,3 "сенсорный экран с портом USB
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

Подготовлено для подключения CO2 к централи

Alimentazione frequenza 60Hz

Другое напряжение

	Выносной агрегат W10-W14T
	Низкая ножка h 55/70 мм
	4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
	Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм
	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40

Пара направляющих типа L 398 мм EN

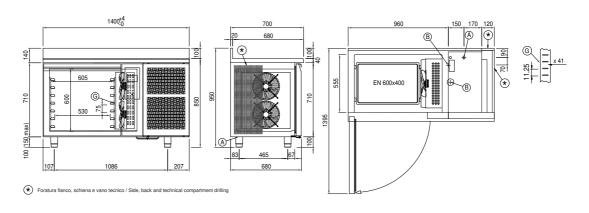
#### Конструкция вын. агрегата

220-240 V - 50 Hz		
R404-R452a		
25 Kg		
650×650×400 mm		
10 mm		
<b>Труба с фреоном на выходе:</b> 10 mm		
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 Соsmo 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.