

Клиент	Количество
Проект	Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W6ULR **Код:** W51065000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 6 противней (6 Лотки 360x165x150 мм), глубина 800 мм, температурный диапазон -40°+10°С. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 4,3дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C -28 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 23 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. 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 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: 1 направляющими и 1 пластифицированная решетка 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:	Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата
Максимальная вместимость:	6 ванночек
Вместимость брутто:	160 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	28 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	23 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×913 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1141 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:	1 направляющая EN60x40, 1 полка с пластиковым покрытием 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

Подготовлено для подключения СО2 к

централи

Другое напряжение

Выносной агрегат W6-W7T

Низкая ножка h 55/70 мм

4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм

Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h

Решётка из нержавеющей стали EN60x40

Решетка с пластиковым покрытием EN60x40

Пара направляющих типа L 398 мм EN

УФ-стерилизатор

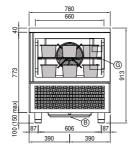
Конструкция вын. агрегата

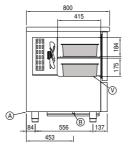
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz	
Фреон:	R404-R452a	
Вес брутто:	31 Kg	
Габариты:	780×752×280 mm	
Труба с фреоном на входе:	10 mm	
Труба с фреоном на выходе: 10 mm		
Холод. Мощность:	Испарител10°С конд. +45°С	

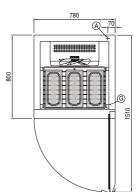
COSMO - контроль wi-fi

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









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.