Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Schockfroster Modi Up

Modell: W10ULR **Cod:** W51105000001

Schockfroster Modi Up-Version 10 Bleche (12 Eis Behälter 360x165x150 mm), Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Zentralkühlungsystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 50 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 45 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, manuelle Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 3 Auflageschienen und 3 Kunststoffbeschichteter Tragrosten EN60x40. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Tischen und Schränken fungiert Coldline als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	12 Behälter 360x165x150 mm oder 12 Speiseisröhren Ø 200x200x125 mm
Bruttokapazität:	367 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verf
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	50 Kg
Leistung +90/-18:	45 Kg
Kältemittel:	R452a
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×800×1563 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×1826 mm
Bruttogewicht:	140 Kg
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Nennleistung:	210 W
Absorbierter Strom:	1,01 A
Kälteleistung:	5440 W*
*:	VT. -10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
Standardausrustung:	3 Auflageschienen EN60x40, 3 kunststoffbeschichtete EN60x40 Roste
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Türanschlag wechselbar
- Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2-Kälteanlage
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Andere Speisungen
- Verflüssigungssätze W10-W14T für Z.K.
- Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W10-W14T für Z.K.
- Niedrigere Fuß H 55/70 mm
- Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
- Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
- Roste EN60x40 aus CNS
- Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
- Auflageschienen Typ L 398 mm EN

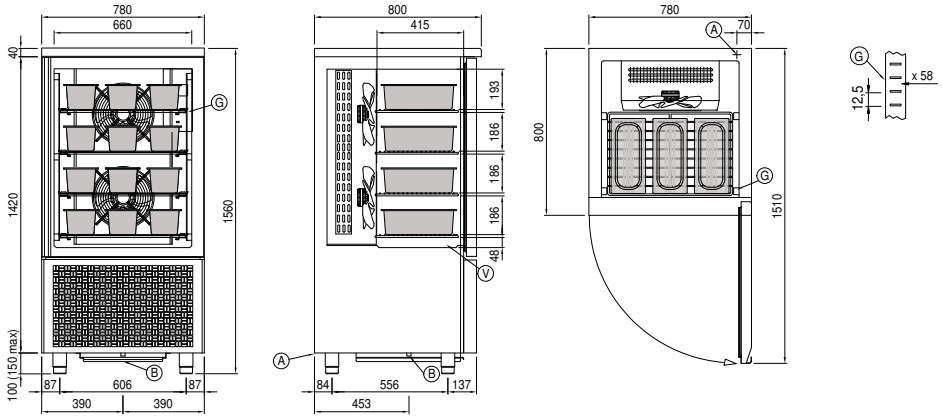
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	78 Kg
Außenmaße:	780×752×430 mm
Kälteleistung:	VT. -10°C Kond. +45°C

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



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.