

Клиент _____

Количество _____

Проект _____

Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W14ULA-R452

Код: W51144000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 14 противней (15 Лотков 360x165x150 мм),температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воды с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 70 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 56 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка горячим газом. 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. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом и держателем на дверце. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Комплектация: 4 пары направляющих и 4 пластифицированные решетки 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:	Толщина 4 см
Максимальная вместимость:	15 ванночек 360x165x150 mm или 15 контейнеров для мороженого O 200x200x125 mm
Вместимость брутто:	463 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в нали
Холодильный агрегат:	Встроен.агрегат, водянное охл
Произв-сть за цикл +90/+3:	70 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	56 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R452a
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1778 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Вес брутто:	205 Kg
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Общ. электр. мощность:	4200 W
Потребляемый ток:	8,29 A
Холод. Мощность:	5440 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
Базовая комплектация:	4 направляющих EN60x40, 4 полки 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, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застежка со встроенным замком
Ножи:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
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 previosly or subsequently sold.

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

