Клиент Количество

Проект Позиция

Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W3AG **Код:** W11023220211

Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 3 противней GN2/3, температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 4,3-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 7 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 3,5 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. Толщина изоляции 50 мм - HFO-хладагент с высокими изоляционными характеристиками и низким воздействием на окружающую среду (без ХФУ, ГХФУ, ГФУ). Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение и стержневой зонд с винтовым разъемом. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, внутренняя часть из "брезентовой" стали со специальной высокопрочной текстурой. Комплектация: стойка для 4 пар направляющих для GN2/3. 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

Вместимость брутто:	38 lt
Диапазон температур:	-40°+65°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Произв-сть за цикл +90/+3:	7 kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	3,5 kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R290 (GWP=3)
Количество хладагента:	150g
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Механическое расширение
Габариты:	600×622×418 mm
Габариты в упаковке:	710×730×615 mm
Вес нетто / брутто:	35 Kg / 45 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 38 lt
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Эл. мощность:	540W - 2,8A
Холод. Мощность:	900 W*
***:**	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

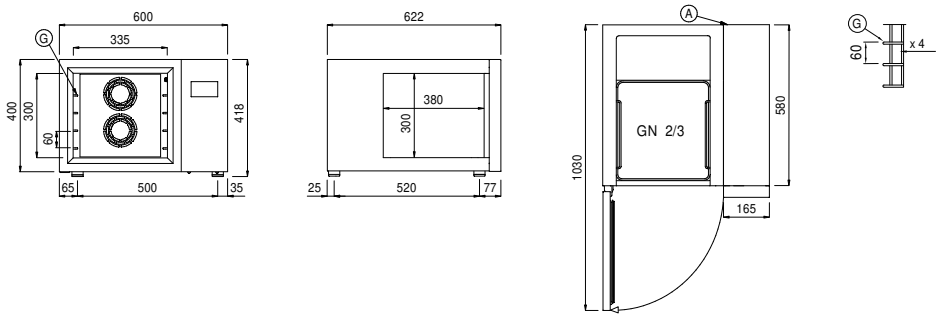
Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл
Базовая комплектация:	Стойка для 4 GN2/3
контроль:	Сенсорный дисплей 4,3"
Двери:	Левосторонние петли - открытие на 135°
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и егко заменяемый
Щуп в центре продукта:	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и егкозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 50 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Внутренние углы:	Закругленное для легкой очистки дно с алмазным напылением
Направляющие и стойки:	Магнитный, двухкамерный и егко заменяемый
Ножки:	Нержавеющая сталь AISI 304, h 18 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 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



A: Выход кабеля питания

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 previosly or subsequently sold.