

Клиент \_\_\_\_\_ Количество \_\_\_\_\_  
 Проект \_\_\_\_\_ Позиция \_\_\_\_\_

## Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W14U

Код: W1114300011



Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 14 противней, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Подключаемая система хладагента с воздушной конденсацией с экологически чистым газообразным хладагентом R290. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 70 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 60 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, размораживание 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 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: 14 пар направляющих для GN1/1-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:	Толщина 4 см
Вместимость брутто:	463 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Произв-сть за цикл +90/+3:	70 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	60 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R290
Оттайка:	Оттайка горячим газом
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1778 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Вес брутто:	210 Kg
Напряжение:	220-240 V - 50 Hz
Общ. электр. мощность:	3043 W
Потребляемый ток:	14,7 A
Холод. Мощность:	5546 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +40°C

### Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
Базовая комплектация:	14 направляющих GN1/1, EN60x40
контроль:	4,3 "сенсорный экран с портом USB
Двери:	Амортизация, с системой против запахов
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
Термошуп:	Игольчатый одноточечный термощеп, быстросъемный и легкозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
Внешняя/внутренняя отделка:	Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304
Внутренние углы:	Округлые для легкой чистки
Ручка:	Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm
Направляющие и стойки:	Хромированная застезка со встроенным замком
Ножки:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
Cosmo:	Система дистанционного управления Wi-Fi

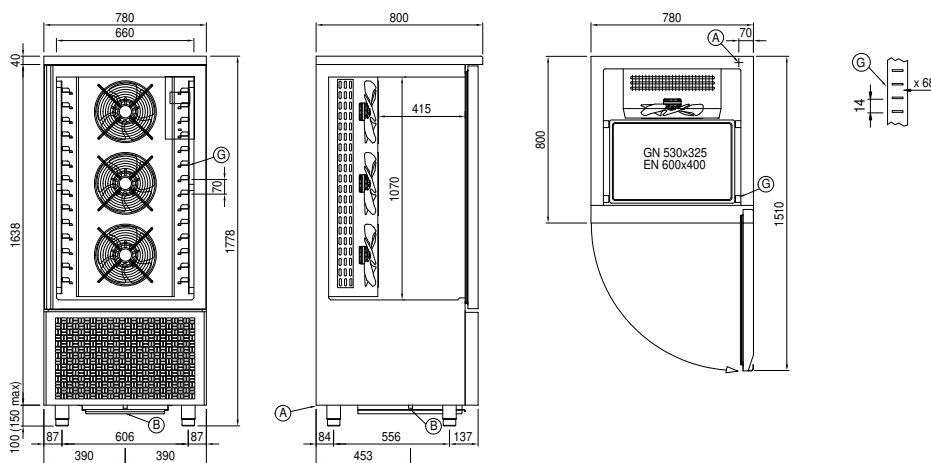
## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Решётка из нержавеющей стали GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Решетка с пластиковым покрытием GN1/1
Перевешиваемая дверь	Решетка из нержавеющей стали EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Другое напряжение	Пара направляющих типа L 398 мм GN-EN
Низкая ножка h 55/70 мм	УФ-стерилизатор

## 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

**B:** Слив конденсата

**G:** Направляющие и стойки