

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W7AE

Код: W21076000011



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 7 противней, глубина 800 мм, 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 на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 34 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 25 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: 7 пар направляющих для 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

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Столешница:</b>                 | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| <b>Вместимость брутто:</b>         | 238 lt   |
| <b>Диапазон температур:</b>        | -40°+65°C  |
| <b>Вентиляция:</b>                 | 25% - 100%   |
| <b>Увлажнитель:</b>                | Нет в наличии  |
| <b>Холодильный агрегат:</b>        | С встроенным агрегатом                                     |
| <b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>  | 34 Kg  |
| <b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b> | 25 Kg  |
| <b>Климатический класс:</b>        | 5  |
| <b>Фреон:</b>                      | R290 (GWP=3)   |
| <b>Количество хладагента:</b>      | 150g   |
| <b>Оттайка:</b>                    | Оттайка горячим газом                                      |
| <b>Клапан:</b>                     | Электр. расширительный клапан                              |
| <b>Габариты:</b>                   | 780×800×1093 mm  |
| <b>Габариты в упаковке:</b>        | 875×915×1141 mm  |
| <b>Вес нетто / брутто:</b>         | 140 Kg / 150 Kg  |
| <b>Объем нетто / брутто:</b>       | ND / 238 lt  |
| <b>Напряжение:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz  |
| <b>Эл. мощность:</b>               | 2153 W - 9,4 A   |
| <b>Холод. Мощность:</b>            | 2368 W*  |
| <b>*:</b>                          | Испарител. -10°C конд. +40°C                               |
| <b>Шум:</b>                        | 60,4 dB  |

### Характеристики

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Функции:</b>                    | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл |
| <b>Базовая комплектация:</b>       | 7 направляющих EN60x40  |
| <b>контроль:</b>                   | 4,3 "сенсорный экран с портом USB   |
| <b>Двери:</b>                      | Амортизация, с системой против запахов  |
| <b>Уплотнение дверцы:</b>          | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый  |
| <b>Термошуп:</b>                   | Игольчатый одноточечный термошуп, быстросъемный и легкозаменяемый   |
| <b>Толщина изоляции:</b>           | Толщина 60 мм - CFC/HCFC нет  |
| <b>Внешняя/внутренняя отделка:</b> | Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304  |
| <b>Внутренние углы:</b>            | Округлые для легкой чистки  |
| <b>Ручка:</b>                      | Нержавеющая сталь AISI 304, толщина 2 mm  |
| <b>Направляющие и стойки:</b>      | Хромированная застезка со встроенным замком   |
| <b>Ножи:</b>                       | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm  |
| <b>Cosmo:</b>                      | Система дистанционного управления Wi-Fi   |

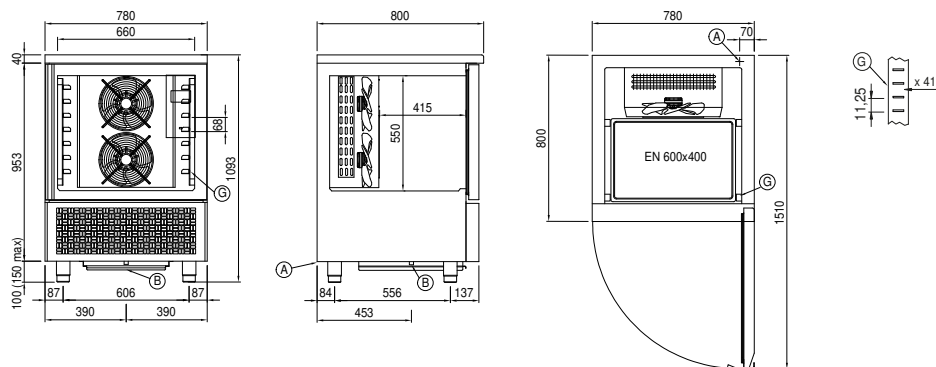
## Аксессуары и модификации

|  |  |
|--|--|
| Персонализированный RAL                        | Низкая ножка h 55/70 мм                                  |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм             |
| Перевешиваемая дверь                           | Решётка из нержавеющей стали EN60x40                     |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Решетка с пластиковым покрытием EN60x40                  |
| Другое напряжение                              | Пара направляющих типа L 398 мм EN                       |

## 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