

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_

## Schockfroster Modi Active

Modell: W5AL

Cod: W51036000011

Schockfroster Modi Active-Version 5 Bleche (3 Ei Behälter 360x165x150 mm), Tiefe 800 mm, Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. Plug-In-Kältemittelsystem mit Luft Kondensation mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernföhler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 23 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 18 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, Heißgas-Abtaung. 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. Kernföhler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 1 Auflageschienen und 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost 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:          | Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.               |
| Maximale Kapazität:     | 6 Behälter 360x165x120 mm oder 6 Speiseirsöhren Ø 200x200x125 mm |
| Bruttokapazität:        | 134 lt   |
| Betriebstemperatur:     | -40°+65°C  |
| Lüftungsbereich:        | 25% - 100%   |
| Luftbefeuhter:          | Nicht verfügbar  |
| Externe Kälteanlage:    | Steckerfertig  |
| Leistung +90/+3:        | 23 Kg  |
| Leistung +90/-18:       | 18 Kg  |
| Klimaklasse:            | 5  |
| Kältemittel:            | R290 (GWP=3)   |
| Kältemittelfüllung:     | 150g   |
| Abtauung:               | Heißgas  |
| Ventil:                 | Elektronisches Expansionsventil                                  |
| Außenmaße:              | 780x800x853 mm   |
| Verpackungsabmessungen: | 875x915x901 mm   |
| Netto- / Bruttogewicht: | 120 Kg / 130 Kg  |
| Netto / Brutto-Volumen: | / 134 lt   |
| Spannung/Frequenz:      | 220-240 V - 50 Hz  |
| Max. Stromaufnahme:     | 1247 W - 6,5 A   |
| Kälteleistung:          | 1349 W*  |
| *:                      | VT. -10°C Kond. +40°C  |
| Lärm:                   | 59,4 dB  |

## Eigenschaften

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Funktionen:                | Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus |
| Standardausrüstung:        | 1 Auflageschienen EN60x40, 1 kunststoffbeschichtetes EN60x40 Roste                                   |
| Kontrolle:                 | 4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss   |
| Türen:                     | Gepolstert, mit Anti-Duft-System   |
| Türdichtung:               | Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar   |
| Kernföhler:                | Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar                                   |
| Isolierung:                | 60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei   |
| Ausführung 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 previously or subsequently sold.

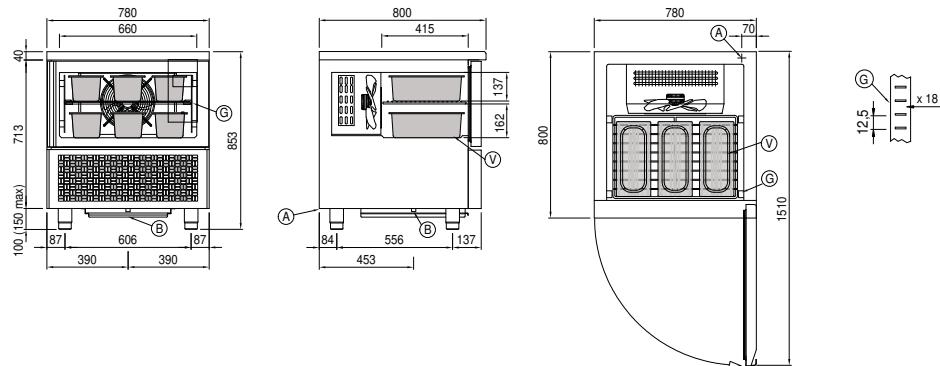
## Zubehör und Ausführungen

|  |  |
|--|--|
| Pulverbeschichtung mit RAL Farbe               | Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm          |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Roste EN60x40 aus CNS                    |
| Türanschlag wechselbar                         | Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40 |
| Andere Speisungen                              | Auflageschienen Typ L 398 mm EN          |
| Niedrigere Fuß H 55/70 mm                      | UV Lampe für Dampfdesinfektion           |

## 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 abnormalen Betrieb Warnungen erhalten.

## Technische Zeichnung



A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

V: Eis Behälter 360x165x120h (nicht einschliesslich)