

Клиент _____ Количество _____
 Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W5UGR

Код: W11035010001

Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 5 противней, глубина 700 мм, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 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 - 20 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 15 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, принудительная воздушная оттайка. 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: стойка для 5 пар направляющих для GN1/1. 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: | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата |
| Вместимость брутто: | 102 lt |
| Диапазон температур: | -40°+10°C |
| Вентиляция: | 25% - 100% |
| Увлажнитель: | Нет в наличии |
| Холодильный агрегат: | под выносной холод |
| Произв-сть за цикл +90/+3: | 20 Kg |
| Произв-сть за цикл +90/-18: | 15 Kg |
| Фреон: | R452a (GWP=2,141) |
| Оттайка: | Принудительная воздушная оттайка |
| Клапан: | Электр. расширительный клапан |
| Габариты: | 710×700×853 mm |
| Габариты в упаковке: | 805×800×901 mm |
| Вес нетто / брутто: | 65 Kg / 75 Kg |
| Объем нетто / брутто: | ND / 102 lt |
| Напряжение: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Эл. мощность: | 113 W - 0,5 A |
| Холод. Мощность: | 1565 W* |
| *: | Испарител. -10°C конд. +45°C |

Характеристики

| | |
|------------------------------------|--|
| Функции: | Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл |
| Базовая комплектация: | Стойка для 5 GN1/1 |
| контроль: | 4,3 "сенсорный экран с портом USB |
| Двери: | Амортизация, с системой против запахов |
| Уплотнение дверцы: | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый |
| Термошуп: | Игольчатый одноточечный термошуп, быстросъемный и легко заменяемый |
| 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: | Магнитный, двухкамерный и легко заменяемый |
| Ножки: | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm |
| Cosmo: | Система дистанционного управления Wi-Fi |

Аксессуары и модификации

| | |
|--|--|
| Персонализированный RAL | Другое напряжение |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Выносной агрегат W5T |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Низкая ножка h 55/70 мм |
| Перевешиваемая дверь | 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм |
| Подготовлено для подключения CO2 к централи | Решётка из нержавеющей стали GN1/1 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Решетка с пластиковым покрытием GN1/1 |

Конструкция вын. агрегата

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Напряжение: | 220-240 V - 50 Hz |
| Фреон: | R404-R452a |
| Вес брутто: | 47 Kg |
| Габариты: | 780×752×280 mm |
| Труба с фреоном на входе: | 10 mm |
| Труба с фреоном на выходе: | 10 mm |
| Холод. Мощность: | Испарител. -10°C конд. +45°C |

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 чертёж

