

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W20A

Код: W11206000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 20 противней, температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воздуха с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 88 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 62 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 антикоррозийной окраской. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение и термощуп с винтовым разъемом. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, съемный вентиляторный блок и крышка конденсатора. Комплектация: 20 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 работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

### Технические данные

<b>Вместимость брутто:</b>	872 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>	88 Kg
<b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b>	62 Kg
<b>Климатический класс:</b>	5
<b>Фреон:</b>	R452a
<b>Оттайка:</b>	Принудительная воздушная оттайка
<b>Клапан:</b>	Электр. расширительный клапан
<b>Габариты:</b>	810×1015×2210 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	905×1130×2365 mm
<b>Вес брутто:</b>	225 Kg
<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Общ. электр. мощность:</b>	7450 W
<b>Потребляемый ток:</b>	17,28 A
<b>Холод. Мощность:</b>	7751 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +45°C

### Характеристики

<b>Функции:</b>	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл
<b>Базовая комплектация:</b>	20 направляющих GN 1/1, 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>Термощуп:</b>	Игольчатый одноточечный термощуп, 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

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.

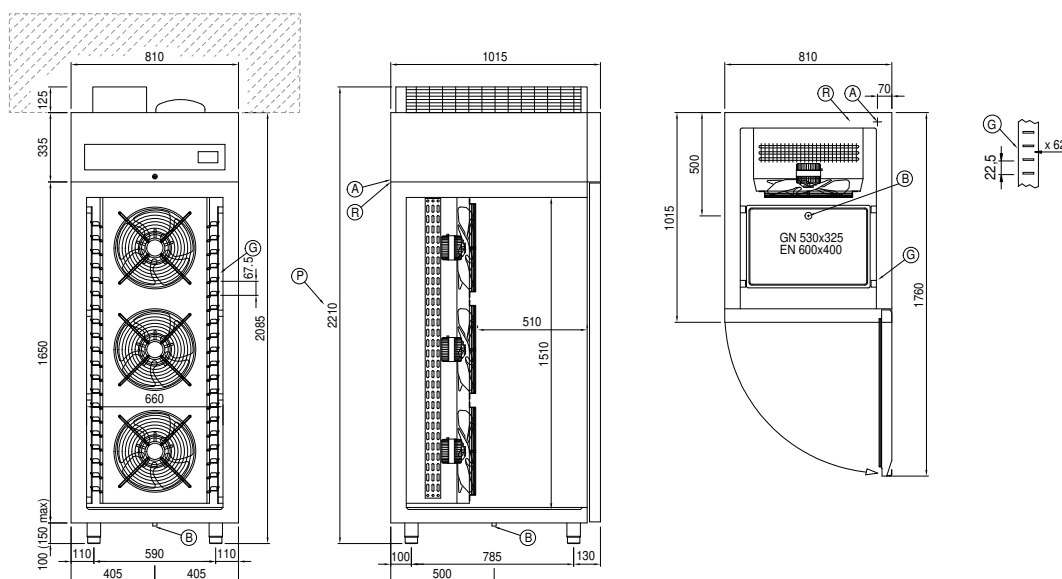
## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	Другое напряжение
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	Решётка из нержавеющей стали GN1/1
Перевешиваемая дверь	Решетка с пластиковым покрытием GN1/1
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Пара направляющих типа L 398 мм GN-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 чертёж



- |                                |                               |                                 |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>A:</b> Выход кабеля питания | <b>B:</b> Слив конденсата     | <b>G:</b> Направляющие и стойки |
| <b>P:</b> Канализация          | <b>R:</b> Выход трубок фреона |                                 |