

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Schockfroster Modi Up

Modell: W5UESR Cod: W21055010001



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
Bruttokapazität:	114 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	18 Kg
Leistung +90/-18:	10 Kg
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×700×853 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×901 mm
Netto- / Bruttogewicht:	70 Kg / 80 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 114 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	100 W - 0,48 A
Kälteleistung:	1755 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

angeschlossenen Geräte.

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
Standardausrustung:	5 Auflageschienen EN60x40
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschba
Kernfühler:	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung 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

Schockfroster Modi Up-Version 5 Bleche, Tiefe 700 mm, Temperaturbereich - 40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Zentralkühlungsystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 18 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 10 Kg. Klimaklasse 5

Schwerlast, manuelle Abtauung. 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, Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 5 EN60x40 Auflageschienen. 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

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 previouly or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Türanschlag wechselbar
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2Kälteanlage
Alimentazione frequenza 60Hz
Andere Speisungen

Niedrigere Fuß H 55/70 mm Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm
Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm
Roste EN60x40 aus CNS
Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40
Auflageschienen Typ L 398 mm EN

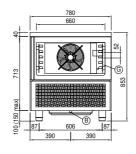
Technische Details Kälteaggregat

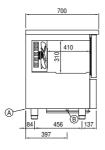
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	52 Kg
Röhreförderleistung:	10 mm
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	10 mm
Kälteleistung:	VT10°C Kond. +45°C

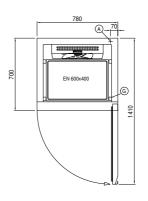
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

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 abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

Technische Zeichnung









A: Stromanschluss

B: Tauwasserablauf

G: Stellleisten Steigung

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.