

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W10UER

Код: W21105000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 10 противней, 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 - 50 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 45 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: 10 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>	Толщина 4 см
<b>Вместимость брутто:</b>	367 lt
<b>Диапазон температур:</b>	-40°+10°C
<b>Вентиляция:</b>	25% - 100%
<b>Увлажнитель:</b>	Нет в наличии
<b>Холодильный агрегат:</b>	под выносной холод
<b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>	50 Kg
<b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b>	45 Kg
<b>Фреон:</b>	R452a (GWP=2.141)
<b>Оттайка:</b>	Принудительная воздушная оттайка
<b>Клапан:</b>	Электр. расширительный клапан
<b>Габариты:</b>	780×800×1563 mm
<b>Габариты в упаковке:</b>	875×915×1826 mm
<b>Вес нетто / брутто:</b>	125 Kg / 135 Kg
<b>Объем нетто / брутто:</b>	/ 367 lt
<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность:</b>	210 W - 1,01 A
<b>Холод. Мощность:</b>	5440 W*
<b>*:</b>	Испарител. -10°C конд. +45°C

### Характеристики

<b>Функции:</b>	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
<b>Базовая комплектация:</b>	10 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>Щуп в центре продукта:</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>Ножки:</b>	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Система дистанционного управления Wi-Fi

## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	Выносной агрегат W10-W14T
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Выносной агрегат-тихоход в корпусе W10-W14T
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	Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм
Alimentazione frequenza 60Hz	Решётка из нержавеющей стали EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Решетка с пластиковым покрытием EN60x40
Другое напряжение	Пара направляющих типа L 398 мм EN

## Конструкция вын. агрегата

<b>Напряжение:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Эл. мощность агрегата:</b>	3,26kW - 5,9A
<b>Фреон:</b>	R404-R452a
<b>Вес брутто:</b>	78 Kg
<b>Габариты:</b>	780x752x430 mm
<b>Труба с фреоном на входе:</b>	10 mm
<b>Труба с фреоном на выходе:</b>	16 mm
<b>Холод. Мощность:</b>	Испаритель. -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

