

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W10AER

Код: W2110800001



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 10 противней, температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. 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

Столешница:	Толщина 4 см
Вместимость брутто:	367 lt
Диапазон температур:	-40°+65°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	под выносной холод
Произв-сть за цикл +90/+3:	50 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	45 Kg
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	780×800×1563 mm
Габариты в упаковке:	875×915×1826 mm
Вес нетто / брутто:	125 Kg / 135 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 367 lt
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Эл. мощность:	1210 W - 5,85 A
Холод. Мощность:	5440 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +45°C

### Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл
Базовая комплектация:	10 направляющих EN60x40
контроль:	4,3 "сенсорный экран с портом USB
Двери:	Амортизация, с системой против запахов
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
Щуп в центре продукта:	Игольчатый одноточечный термощуп, быстросъемный и легкозаменяемый
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:	Хромированная застезка со встроенным замком
Ножи:	из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 mm
Cosmo:	Система дистанционного управления Wi-Fi

## Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	Выносной агрегат-тихоход в корпусе W10-W14T
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Низкая ножка h 55/70 мм
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм
Перевешиваемая дверь	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
Выносной агрегат W10-W14T	УФ-стерилизатор

## 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>	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 чертеж

