

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Up Power

Модель: W20PUER

Код: W21195100001



Шкафы шоковой заморозки Modi Up Power, 20 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 и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 80 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 60 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). Механический 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: 10 пар направляющих для EN60x80. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафом Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

### Технические данные

|                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Столешница:</b>                 | Толщина 4 см                     |
| <b>Вместимость брутто:</b>         | 513 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>  | 80 Kg                            |
| <b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b> | 60 Kg                            |
| <b>Фреон:</b>                      | R452a (GWP=2.141)                |
| <b>Оттайка:</b>                    | Принудительная воздушная оттайка |
| <b>Клапан:</b>                     | Механическое расширение          |
| <b>Габариты:</b>                   | 1100×1045×1843 mm                |
| <b>Габариты в упаковке:</b>        | 1180×1125×1905 mm                |
| <b>Вес нетто / брутто:</b>         | 170 Kg / 180 Kg                  |
| <b>Объем нетто / брутто:</b>       | / 513 lt                         |
| <b>Напряжение:</b>                 | 400-415 V - 50-60 Hz             |
| <b>Эл. мощность:</b>               | 410 W - 4,4 A                    |
| <b>Холод. Мощность:</b>            | 9820 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 EN60x80   |
| <b>контроль:</b>                   | 4,3 "сенсорный экран с портом USB                                 |
| <b>Двери:</b>                      | С системой против запаха  |
| <b>Уплотнение дверцы:</b>          | Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый                        |
| <b>Щуп в центре продукта:</b>      | Игольчатый одноточечный термощеп, 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                        | Открытый выносной агрегат W20TP                          |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Выносной агрегат-тихоход в корпусе W20T                  |
| 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 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 755 мм EN60x80                  |
| Другое напряжение                              | УФ-стерилизатор  |

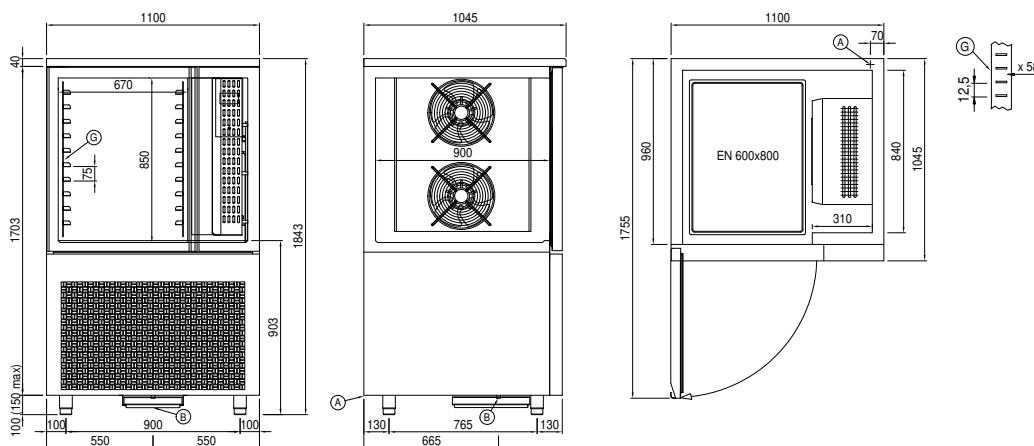
## Конструкция вын. агрегата

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>Напряжение:</b>                | 400-415 V - 50-60 Hz          |
| <b>Фреон:</b>                     | R404-R452a                    |
| <b>Вес брутто:</b>                | 80 Kg                         |
| <b>Габариты:</b>                  | 1030x980x590 mm               |
| <b>Труба с фреоном на входе:</b>  | 12 mm                         |
| <b>Труба с фреоном на выходе:</b> | 28 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



**A:** Выход кабеля питания

**B:** Слив конденсата

**G:** Направляющие и стойки