

Клиент _____ Количество _____
Проект _____ Позиция _____

Шкаф шоковой заморозки Roll-in Modi Up

Модель: W20KUE-R452

Код: W22203000001



Технические данные

Вместимость брутто:	977 lt
Диапазон температур:	-40°+10°C
Вентиляция:	25% - 100%
Увлажнитель:	Нет в наличии
Холодильный агрегат:	С встроенным агрегатом
Произв-сть за цикл +90/+3:	88 Kg
Произв-сть за цикл +90/-18:	62 Kg
Климатический класс:	5
Фреон:	R452a (GWP=2.141)
Количество хладагента:	5000g
Оттайка:	Принудительная воздушная оттайка
Клапан:	Электр. расширительный клапан
Габариты:	810×1015×2240 mm
Габариты в упаковке:	905×1130×2365 mm
Вес нетто / брутто:	230 Kg / 240 Kg
Объем нетто / брутто:	/ 977 lt
Напряжение:	400-415 V - 50-60 Hz
Эл. мощность:	6450 W - 12,45 A
Холод. Мощность:	7751 W*
*:	Испарител. -10°C конд. +45°C

Характеристики

Функции:	Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл
контроль:	4,3 "сенсорный экран с портом USB
Двери:	Амортизация, с системой против запахов
Уплотнение дверцы:	Магнитный, трехкамерный и легко заменяемый
Термошуп:	Игольчатый одноточечный термошуп, быстросъемный и екозаменяемый
Толщина изоляции:	Толщина 75 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 застежка со встроенным замком
Cosmo:	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.

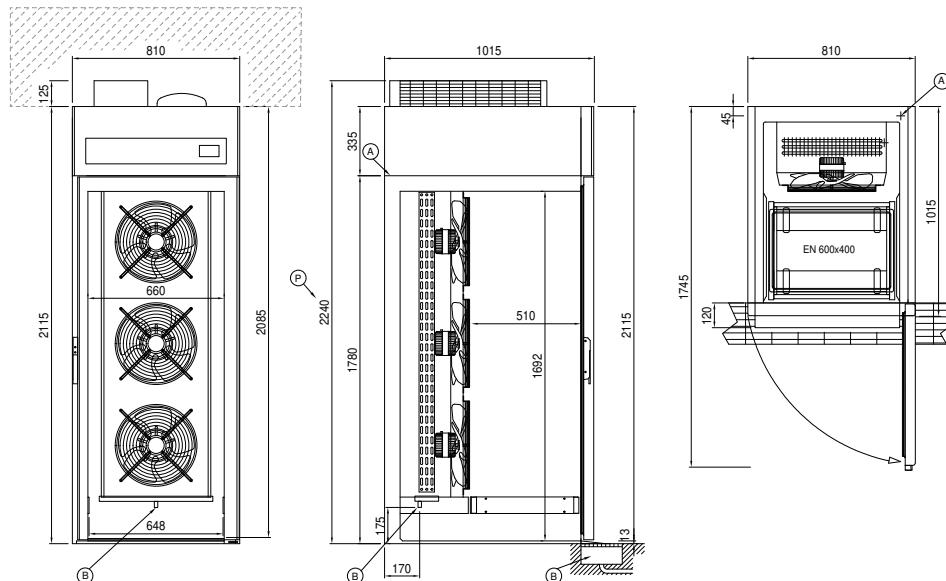
Аксессуары и модификации

Персонализированный RAL	Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Alimentazione frequenza 60Hz
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Другое напряжение
Перевешиваемая дверь	Тележка EN60x40, 20 лотков 620x470x1630 мм
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	УФ-стерилизатор

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



A: Выход кабеля питания

B: Слив конденсата

Q: С встроенным агрегатом

R: Выход трубок фреона