

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Up

Модель: W5ULA-R452

Код: W51034000001

Шкафы шоковой заморозки Modi Up, 5 противней (3 Лотка 360x165x150 мм), глубина 800 мм, температурный диапазон -40°+10°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл. Встраиваемая холодильная система с конденсацией воды с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, по времени или с помощью термощупа. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 22 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 17 Kg. Климатический класс 5 высокая нагрузка, оттайка горячим газом. 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 антикоррозийной окраской. Дверь с бамперами и системой защиты от запаха с Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, термощуп с винтовым разъемом и держателем на дверце. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, Вентиляторный блок и крышка конденсатора снимаются без инструментов. Комплектация: 1 пара направляющих и 1 пластифицированная решетка EN60x40. Стандартное подключение ModBus/RTU Rs485. Cosmo: wi-fi соединение для удаленного мониторинга через приложение Cosmo App. При подключении к столам и шкафам Coldline работает как узловой хаб для удаленного мониторинга подключенного оборудования.



### Технические данные

|                                    |                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Столешница:</b>                 | Упрочненная столешница 4 см для установки пароконвектомата                  |
| <b>Максимальная вместимость:</b>   | 6 ванночек 360x165x120 мм или 6 контейнеров для мороженого O 200x200x125 мм |
| <b>Вместимость брутто:</b>         | 134 lt                                                                      |
| <b>Диапазон температур:</b>        | -40°+10°C                                                                   |
| <b>Вентиляция:</b>                 | 25% - 100%                                                                  |
| <b>Увлажнитель:</b>                | Нет в наличии                                                               |
| <b>Холодильный агрегат:</b>        | Встроен.агрегат, водянное охл                                               |
| <b>Произв-сть за цикл +90/+3:</b>  | 22 Kg                                                                       |
| <b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b> | 17 Kg                                                                       |
| <b>Климатический класс:</b>        | 5                                                                           |
| <b>Фреон:</b>                      | R452a                                                                       |
| <b>Оттайка:</b>                    | Оттайка горячим газом                                                       |
| <b>Клапан:</b>                     | Электр. расширительный клапан                                               |
| <b>Габариты:</b>                   | 780x800x853 мм                                                              |
| <b>Габариты в упаковке:</b>        | 875x915x901 мм                                                              |
| <b>Вес брутто:</b>                 | 120 Kg                                                                      |
| <b>Напряжение:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz                                                           |
| <b>Общ. электр. мощность:</b>      | 1030 W                                                                      |
| <b>Потребляемый ток:</b>           | 4,98 A                                                                      |
| <b>Холод. Мощность:</b>            | 1565 W*                                                                     |
| <b>*:</b>                          | Испарител. -10°C конд. +45°C                                                |

### Характеристики

|                                    |                                                                   |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Функции:</b>                    | Шоковое охлаждение и глубокая заморозка, непрерывный цикл         |
| <b>Базовая комплектация:</b>       | 1 направляющая EN60x40, 1 полка с пластиковым покрытием 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>Термощуп:</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 мм                          |
| <b>Направляющие и стойки:</b>      | Хромированная застезка со встроенным замком                       |
| <b>Ножки:</b>                      | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм          |
| <b>Cosmo:</b>                      | Система дистанционного управления Wi-Fi                           |

## 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

