

Kunde	Menge	
Projekt	Lage	

# Schockfroster Modi Up

Modell: W6ULSR Cod: W51065010001



Schockfroster Modi Up-Version 6 Bleche (6 Eis Behälter 360x165x150 mm), Tiefe 700 mm. Temperaturbereich -40°+10°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus. Zentralkühlungsystem mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen an der Tür und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler. Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 21 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 15 Kg. Klimaklasse 5 Schwerlast, manuelle Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Elektronische Expansionsventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Gedämpfte Tür mit Anti-Geruchssystem, leicht austauschbare, magnetische Dreikammerdichtung, Kernfühler mit Schraubanschluss und Gehäuse am Anschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung ohne Werkzeug abnehmbar. Standardausrüstung: 1 Auflageschienen und 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Tischen und Schränken fungiert Coldline als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

#### **Technische Daten**

Arbeitsplatte:	Dicke 4 cm. Verstärkt, um einen Ofen aufzustellen.
Maximale Kapazität:	6 Behälter 360x165x150 mm oder 6 Speiseisröhren Ø 200x200x125 mm
Bruttokapazität:	136 lt
Betriebstemperatur:	-40°+10°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	21 Kg
Leistung +90/-18:	15 Kg
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×700×913 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×901 mm
Netto- / Bruttogewicht:	85 Kg / 95 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 136 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	100 W - 0,48 A
Kälteleistung:	1755 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

# Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, kontinuierlicher Zyklus
Standardausrustung:	1 Auflageschienen EN60x40, 1 kunststoffbeschichtetes EN60x40 Roste
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschbar
Kernfühler:	Nadelsonde mit 1 Messpunkt, Schnellspanner und leicht austauschbar
Isolierung:	60 mm Dicke - FCKW/HCKW-frei
Ausfuhrung Innen/Außen:	Außen und innen CNS nach DIN 1.4301.
Innenecken:	Abgerundet für einfache Reinigung und maximale Hygiene
Griff:	CNS nach DIN 1.4301, 2 mm stark
Führung und Gleitschienen:	CNS nach DIN 1.4301, Schnellspanner
Füße:	Aus Edelstahl AISI 304, Höhenverstellbare 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi-Fernbedienungssystem

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 previouly or subsequently sold.



## Zubehör und Ausführungen

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Türanschlag wechselbar
Vorraussetzung für den Anschluss an die CO2Kälteanlage
Andere Speisungen
Verflüssigungssätze W6-W7T für Z.K.

Niedrigere Fuß H 55/70 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Alu-Kuchenblech EN60x40 H 20 mm

Roste EN60x40 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Auflageschienen Typ L 398 mm EN

UV Lampe für Dampfdesinfektion

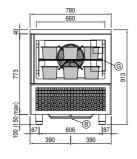
## Technische Details Kälteaggregat

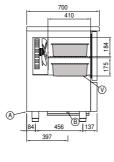
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	52 Kg
Röhreförderleistung:	10 mm
Gasröhre Austritt Röhreansaugung:	10 mm
Kälteleistung:	VT10°C Kond. +45°C

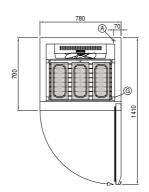
#### Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der MODI-Schockfroster über Smartphones verbunden, aktualisiert und überwacht werden können. MODI ist auch ein Cosmo-Hub und ermöglicht die Fernüberwachung der daran angeschlossenen Coldline-Geräte. Über die CosmoApp können Sie die Betriebsbedingungen jedes Geräts überprüfen und bei abnormalem Betrieb Warnungen erhalten.

#### **Technische Zeichnung**









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.