

Kunde	Menge	
	80	
Projekt	Lage	

Schockfroster Modi Active

Modell: W10ALR Cod: W51108000001



Schockfroster Modi Active-Version 10 Bleche (12 Eis Behälter 360x165x150 mm), Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. 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 -50 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 45 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: 3 Auflageschienen und 3 Kunststoffbeschichteter Tragrosten 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:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	12 Behälter 360x165x150 mm oder 12 Speiseisröhren Ø 200x200x125 mm
Bruttokapazität:	367 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Zentralkühlung
Leistung +90/+3:	50 Kg
Leistung +90/-18:	45 Kg
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Erzwungene Luft
Ventil:	Elektronisches Expansionsventil
Außenmaße:	780×800×1563 mm
Verpackungsabmessungen:	875×915×1826 mm
Netto- / Bruttogewicht:	130 Kg / 140 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 367 lt
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	1210 W - 5,85 A
Kälteleistung:	5440 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus
Standardausrustung:	3 Auflageschienen EN60x40, 3 kunststoffbeschichtete EN60x40 Roste
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Gepolstert, mit Anti-Duft-System
Türdichtung:	Magnetisch, dreikammerig und leicht austauschba
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 previously 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
Alimentazione frequenza 60Hz
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Andere Speisungen
Verflüssigungssätze W10-W14T für Z.K.

Schallgedämpfte Kondensatoreinheit W10- W14T 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	

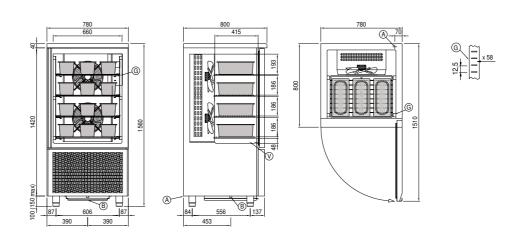
Technische Details Kälteaggregat

Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A
Kältemittel:	R404-R452a
Bruttogewicht:	78 Kg
Außenmaße:	780×752×430 mm
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.