

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

## Шкаф шоковой заморозки Modi Active

Модель: W10ALR

Код: W51108000001



Шкафы шоковой заморозки Modi Active, 10 противней (12 Лотки 360x165x150 мм), температурный диапазон -40°+65°C. Он оснащен следующими функциями: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, ручной цикл, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад. Система дистанционного охлаждения с хладагентом R452a. 4,3-дюймовый сенсорный экран на дверце и режимы работы с настраиваемыми рецептами, время или сердечный зонд. Регулируемая вентиляция 25-100%. Производительность шоковое охлаждение +90/+3°C - 50 Kg; производительность глубокая заморозка +90/-18°C - 45 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). Электронный расширительный клапан и испаритель с антикоррозионной окраской. Дверь с подушкой и системой защиты от влаги, Легко заменяемое трехкамерное магнитное уплотнение, стержневой зонд с винтовым разъемом и корпусом на порту. Внутренняя и внешняя отделка из нержавеющей стали AISI 304, блок вентилятора и кожух конденсатора снимаются без использования инструментов. Комплектация: 3 парой направляющих и 3 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 он выступает в роли концентратора для удаленного мониторинга подключенного оборудования.

### Технические данные

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Столешница:</b>                 | Толщина 4 см  |
| <b>Максимальная вместимость:</b>   | 12 ванночек 360x165x150 mm или 12 контейнеров для мороженого O 200x200x125 mm |
| <b>Вместимость брутто:</b>         | 367 lt  |
| <b>Диапазон температур:</b>        | -40°+65°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>  | 50 Kg   |
| <b>Произв-сть за цикл +90/-18:</b> | 45 Kg   |
| <b>Фреон:</b>                      | R452a (GWP=2.141)   |
| <b>Оттайка:</b>                    | Принудительная воздушная оттайка  |
| <b>Клапан:</b>                     | Электр. расширительный клапан   |
| <b>Габариты:</b>                   | 780x800x1563 mm   |
| <b>Габариты в упаковке:</b>        | 875x915x1826 mm   |
| <b>Вес нетто / брутто:</b>         | 130 Kg / 140 Kg   |
| <b>Объем нетто / брутто:</b>       | / 367 lt  |
| <b>Напряжение:</b>                 | 400-415 V - 50-60 Hz  |
| <b>Эл. мощность:</b>               | 1210 W - 5,85 A   |
| <b>Холод. Мощность:</b>            | 5440 W*   |
| <b>*:</b>                          | Испарител. -10°C конд. +45°C  |

### Характеристики

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Функции:</b>                    | Шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, поддержание температуры, сушка, шоколад, ручной цикл |
| <b>Базовая комплектация:</b>       | 3 направляющих EN60x40, 3 полки 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>Щуп в центре продукта:</b>      | Игольчатый одноточечный термометр, 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 застежка со встроенным замком   |
| <b>Ножки:</b>                      | из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые h 100/150 мм  |
| <b>Cosmo:</b>                      | Система дистанционного управления Wi-Fi   |

## Аксессуары и модификации

|  |  |
|--|--|
| Персонализированный RAL                        | Выносной агрегат-тихоход в корпусе W10-W14T              |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Низкая ножка h 55/70 мм                                  |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | 4 вращающиеся колеса из нерж стали с тормозами, h 128 мм |
| Перевешиваемая дверь                           | Противень, алюминиевый сплав EN60x40 h 20 мм             |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Решётка из нержавеющей стали EN60x40                     |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Решетка с пластиковым покрытием EN60x40                  |
| Другое напряжение                              | Пара направляющих типа L 398 мм EN                       |
| Выносной агрегат W10-W14T                      | УФ-стерилизатор  |

## Конструкция вын. агрегата

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>Напряжение:</b>                | 400-415 V - 50-60 Hz         |
| <b>Эл. мощность агрегата:</b>     | 3,26kW - 5,9A                |
| <b>Фреон:</b>                     | R404-R452a                   |
| <b>Вес брутто:</b>                | 78 Kg                        |
| <b>Габариты:</b>                  | 780×752×430 mm               |
| <b>Труба с фреоном на входе:</b>  | 10 mm                        |
| <b>Труба с фреоном на выходе:</b> | 10 mm                        |
| <b>Холод. Мощность:</b>           | Испарител. -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

