

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Schockfroster Modi Active Power

Modell: W20PAL Cod: W51196100001



Schockfroster Modi Active-Version 20 Einschübe Power (24 Eis Behälter 360x165x150 mm). Temperaturbereich -40°+65°C. Sie ist mit folgenden Funktionen ausgestattet: Schockkühlen, Schockfrosten, Manueller Zyklus, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade. Plug-In-Kältesystem mit Luft Kondensation mit dem Kältemittel R452a. 4,3"-Touchscreen und Betriebsarten mit anpassbaren Rezepten, Zeit- oder Kernfühler, Einstellbare Belüftung 25-100%. Leistung Schockkühlung +90/+3°C - 80 Kg; Leistung Schockfrostung +90/-18°C - 60 Kg. Klimaklasse 5 heavy duty, Heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Mechanisches Expansionventil und Verdampfer mit Anti-Korrosions-Lackierung. Dreikammer-Magnetdichtung, leicht austauschbar und Kernfühler mit Schraubverschluss. Außen und innen CNS nach DIN 1.4301, Abnehmbare Lüftereinheit und Verflüssigerabdeckung. Standardausrüstung: 3 Paar Auflageschienen und 6 kunststoffbeschichtete Tragroste EN60x40. ModBus/RTU Rs485 Anschluss als Standard. Cosmo: Wi-Fi-Verbindung für die Fernüberwachung über die Cosmo App. Bei der Verkabelung mit Coldline Tischen und Schränken, fungieren diese als Hub für die Fernüberwachung der angeschlossenen Geräte.

Technische Daten

Arbeitsplatte:	4 cm Dicke
Maximale Kapazität:	24 Behälter 360x165x150 mm oder 24 Eisbehälter Ø 200x200x125 mm
Bruttokapazität:	513 lt
Betriebstemperatur:	-40°+65°C
Lüftungsbereich:	25% - 100%
Luftbefeuchter:	Nicht verfügbar
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Leistung +90/+3:	80 Kg
Leistung +90/-18:	60 Kg
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R452a (GWP=2.141)
Abtauung:	Heißgas
Ventil:	Mechanische Ausdehnung
Außenmaße:	1100×1045×1843 mm
Verpackungsabmessungen:	1180×1125×1905 mm
Netto- / Bruttogewicht:	210 Kg / 220 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	/ 513 lt
Spannung/Frequenz:	400-415 V - 50-60 Hz
Max. Stromaufnahme:	7150 W - 16,64 A
Kälteleistung:	9820 W*
*:	VT10°C Kond. +45°C

Eigenschaften

Funktionen:	Schockkühlung, Schockfrostung, Auftauung, Gärung, Erhaltung, Trocknung, Schokolade, manueller Zyklus
Standardausrustung:	3 Auflageschienen EN60x80, 6 kunststoffbeschichtete EN60x40 Roste
Kontrolle:	4,3" Touchscreen-Display mit USB-Anschluss
Türen:	Mit Anti-Geruchs-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 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 Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Andere Speisungen

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

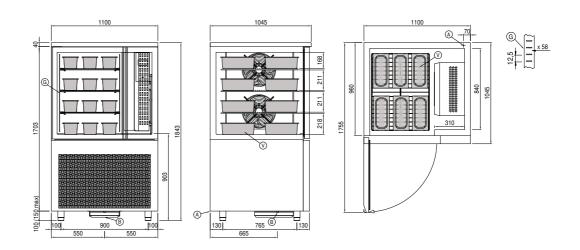
Kunststoffbeschichteter Tragrost EN60x40

Auflageschienen Typ L 755 mm EN60x80

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



A: Stromanschluss B: Tauwasserablauf G: Stellleisten Steigung

V: Eis Behälter 360x165x120h (nicht einschliesslich)

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.