Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Active

Modelo: W3AG **Cód.:** W11023220211

Abatidor multifunción Modi versión Active de 3 bandejas GN2/3, rango de temperatura -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. Pantalla táctil de 4,3" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 7 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 3,5 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 50 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible y sonda al corazón con conector de rosca.Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino"' con textura especial altamente duradera. Equipo de serie: estructura para 4 bandejas GN2/3. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.



Datos técnicos

Capacidad bruta:	38 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Rendimiento +90/+3:	7 kg
Rendimiento +90/-18:	3,5 kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	150g
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Expansión mecánica
Dimensiones:	600×622×418 mm
Dimensiones embalaje:	710×730×615 mm
Peso neto / bruto:	35 Kg / 45 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 38 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	540W - 2,8A
Rendimiento de refrigeración:	900 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caracteristicas

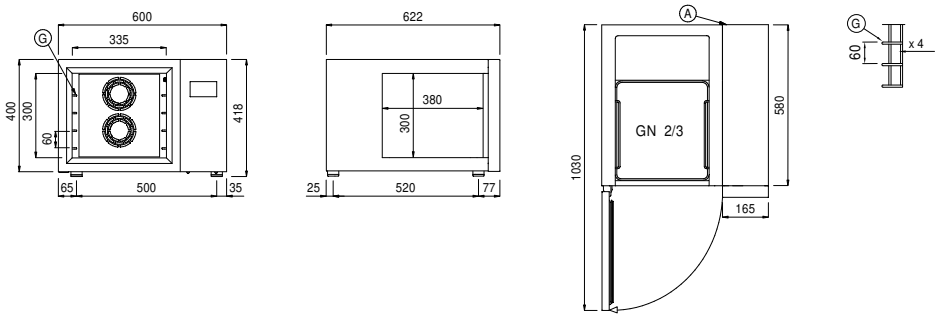
Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
Equipo:	Soporte para 4 x GN2/3
Control:	Pantalla táctil de 4,3
Puertas:	Bisagras a la izquierda - apertura de 135°
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 50 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para facilitar la limpieza, fondo diamantado
Rack y guías:	Estructura en alambre inox AISI 304
Patas:	Acero inoxidable AISI 304, h 18 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

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 previosly or subsequently sold.

COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores MODI desde smartphones. MODI es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

Diseño técnico



A: Alimentación del cable de salida

G: Cremalleras

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 previosly or subsequently sold.