Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Active

Modello: W3AG **Cod:** W11023220211

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 3 teglie GN2/3, range di temperatura -40°+65°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Touch screen 4,3" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 7 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 3,5 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 50 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Dotazione: 4 posizioni per teglie GN2/3. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



Dati Tecnici

Capacità lorda:	38 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	7 kg
Resa +90 / -18:	3,5 kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	150g
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione meccanica
Dimensioni:	600×622×418 mm
Dimensioni imballo:	710×730×615 mm
Peso netto / lordo:	35 Kg / 45 Kg
Volume netto / lordo:	/ 38 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	540W - 2,8A
Resa Frigorifera:	900 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

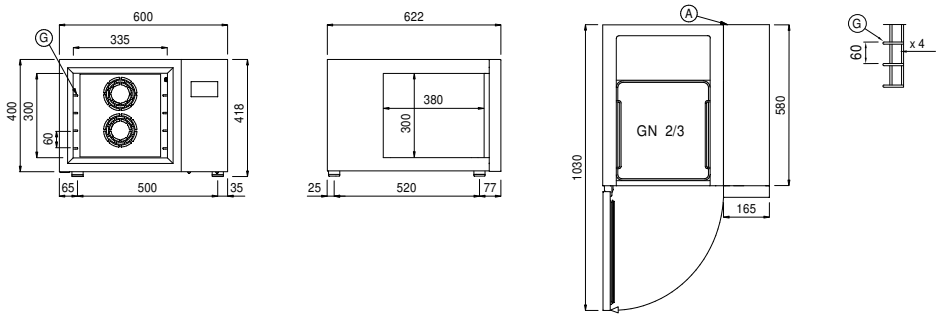
Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
Dotazione:	Supporto a 4 posizioni GN2/3
Controllo:	Display touch screen 4,3"
Porte:	Cerniere a sx - apertura 135°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Sonda al cuore:	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 50 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia, fondo diamantato
Cremagliere e Guide:	Struttura in filo inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304, h 18 mm
Cosmo:	Sistema di controllo 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 - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore MODI. MODI è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

G: Cremagliere

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.