

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Active

Modelo: W5AE

Cód.: W21036000011

Abatidor multifunción Modi versión Active de 5 bandejas, profundidad 800 mm, 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" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 23 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 18 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta. Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 5 pareja de guías EN60x40. 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

| | |
|-------------------------------|--|
| Top: | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad bruta: | 134 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+65°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Humidificador: | No disponible |
| Unidad refrigeradora: | Plug-in |
| Rendimiento +90/+3: | 23 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 18 Kg |
| Clase climática: | 5 |
| Gas refrigerante: | R290 (GWP=3) |
| Carga refrigerante: | 150g |
| Descogelación : | Gas caliente |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 780x800x853 mm |
| Dimensiones embalaje: | 875x915x901 mm |
| Peso neto / bruto: | 115 Kg / 125 Kg |
| Volumen neto / bruto: | / 134 lt |
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Potencia absorbida: | 1247 W - 6,5 A |
| Rendimiento de refrigeración: | 1349 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| Ruido: | 59,4 dB |

Características

| | |
|--------------------------|--|
| Funciones: | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual |
| Equipo: | 5 pares de guías para EN60x40 |
| Control: | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| Puertas: | Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores |
| Junta de la puerta: | Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible |
| Sonda al corazón: | Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible |
| Aislamiento: | Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC |
| Acabado interno/externo: | Exterior e interior en acero inox AISI 304. |
| Esquinas internas: | Redondeado para una fácil limpieza |
| Manija: | En acero inox AISI 304, espesor 2 mm |
| Rack y guías: | Acero inox AISI 304, fácil desenganche |
| Patatas: | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Sistema de control remoto Wi-Fi |

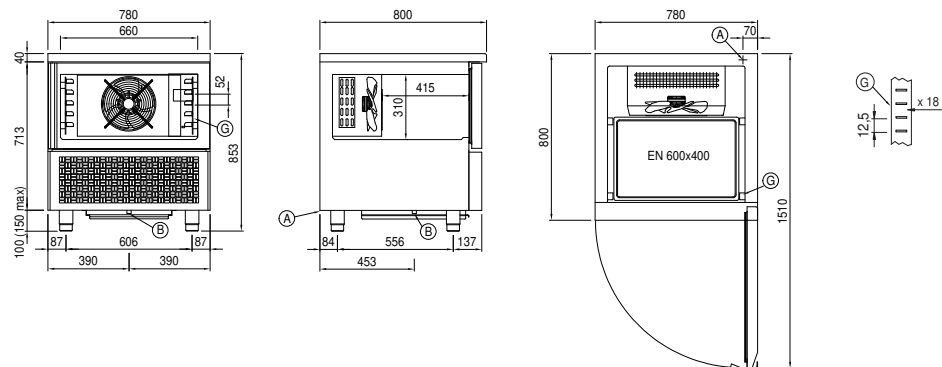
Accesorios y variantes

| | |
|--|--|
| Color RAL a elegir | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Inversión apertura puerta | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 398 mm EN |

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 B: Descarga del agua de condensación G: Cremalleras