

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Modi Active

Modelo: W7AL

Cód.: W51076000011



Abatidor multifunción Modi versión Active de 7 bandejas (9 recipientes helado 360x165x150 mm), 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 - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 25 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: 2 pareja de guías y 2 rejillas plastificadas 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

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Top:</b>                          | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno                   |
| <b>Capacidad máxima:</b>             | 9 cubetas 360x165x150 mm o 9 cubetas para helados Ø 200x200x125 mm |
| <b>Capacidad bruta:</b>              | 238 lt   |
| <b>Rango de temperatura:</b>         | -40°+65°C  |
| <b>Rango de ventilación:</b>         | 25% - 100%   |
| <b>Humidificador:</b>                | No disponible  |
| <b>Unidad refrigeradora:</b>         | Plug-in  |
| <b>Rendimiento +90/+3:</b>           | 34 Kg  |
| <b>Rendimiento +90/-18:</b>          | 25 Kg  |
| <b>Clase climática:</b>              | 5  |
| <b>Gas refrigerante:</b>             | R290   |
| <b>Descogelación :</b>               | Gas caliente   |
| <b>Válvula:</b>                      | Válvula de expansión electrónica                                   |
| <b>Dimensiones:</b>                  | 780x800x1093 mm  |
| <b>Dimensiones embalaje:</b>         | 875x915x1141 mm  |
| <b>Peso bruto:</b>                   | 155 Kg   |
| <b>Alimentación:</b>                 | 220-240 V - 50 Hz  |
| <b>Potencia absorbida:</b>           | 2153 W   |
| <b>Corriente absorbida:</b>          | 9,4 A  |
| <b>Rendimiento de refrigeración:</b> | 2368 W*  |
| <b>*:</b>                            | Evap. -10°C Cond. +40°C  |

### Características

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

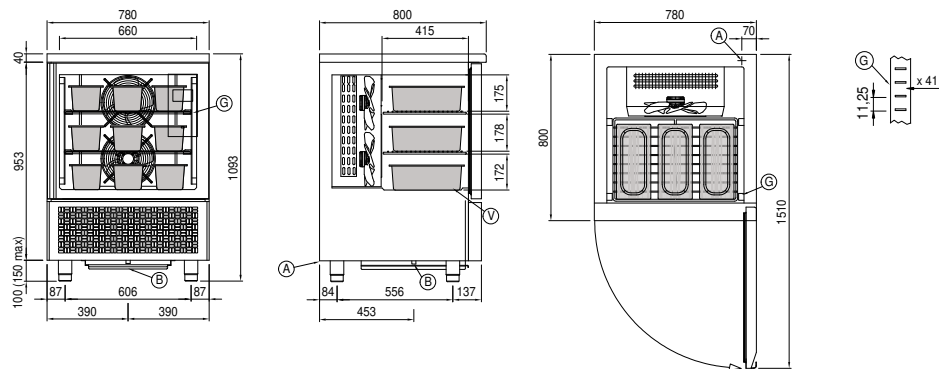
## Accesorios y variantes

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

## 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
- V:** Cubetas 360x165x120h (no incluidas)