Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

# Mesa abatidor Arkis Modi Active

**Modelo:** WHA7A-710 **Cód.:** W19076012011



## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| **Capacidad bruta:** | 248 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+65°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Humidificador:** | No disponible |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Rendimiento +90/+3:** | 32 kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 24 kg |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Altura de la carcasa:** | 710 mm |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 1400×700×950 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 1545×900×998 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 160 Kg / 170 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | / 248 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 1523 W - 6,6 A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 2368 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## Caracteristicas

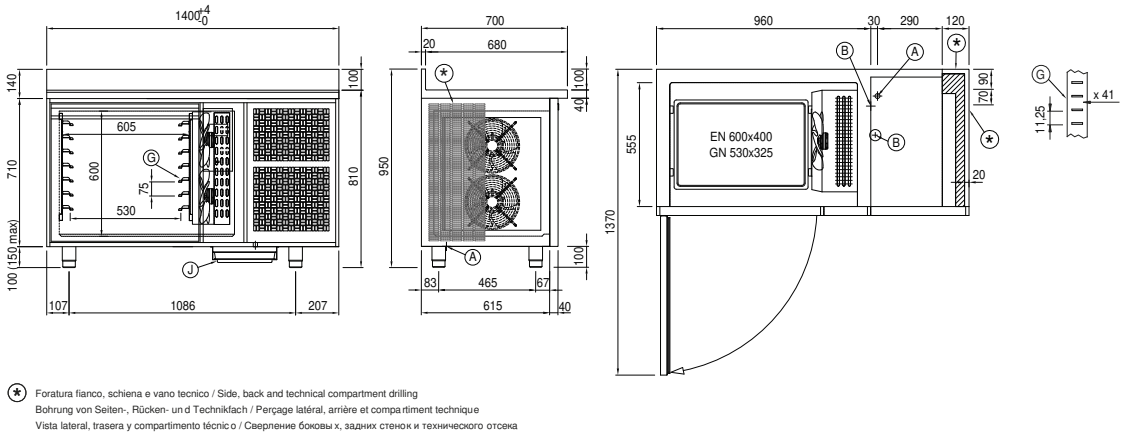
| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual |
| **Equipo:** | 7 pares de guías para GN1/1, EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| **Junta de la puerta:** | Triple cámara, magnética 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 |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 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

**B:** Descarga del agua de condensación

**G:** Cremalleras

**J:** Evaporación automática del agua de condensación

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.