

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa abatidor Arkis Modi Active

Modelo: WHP7AR-710

Cód.: W19078011001



### 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:         | remota   |
| Clasificación energética:     | /  |
| Rendimiento +90/+3:           | 32 Kg  |
| Rendimiento +90/-18:          | 24 Kg  |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                                     |
| Descogelación :               | Gas caliente                                     |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm   |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica                 |
| Dimensiones:                  | 1400×700×850 mm                                  |
| Dimensiones embalaje:         | 1545×900×998 mm                                  |
| Peso neto / bruto:            | 125 Kg / 135 Kg                                  |
| Volumen neto / bruto:         | / 248 lt   |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50-60 Hz                             |
| Potencia absorbida:           | 750 W - 3,62 A                                   |
| Rendimiento de refrigeración: | 2368 W*  |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C                          |

### Características

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 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  |

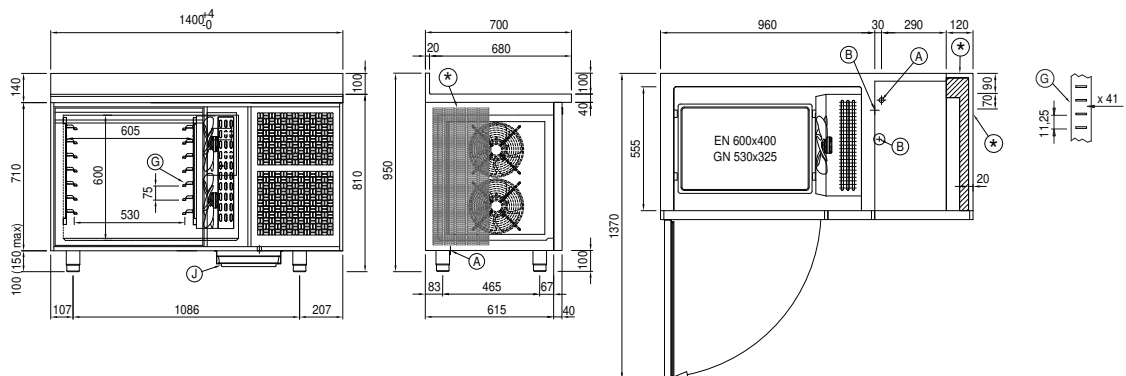
## Datos técnicos unidad remota

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante:             | R404-R452a              |
| Peso bruto:                   | 25 Kg                   |
| Dimensiones:                  | 650×650×400 mm          |
| Tubo de entrega:              | 10 mm                   |
| Tubo de retorno:              | 10 mm                   |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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



⊛ Foratura fianco, schiena e vano tecnico / Side, back and technical compartment drilling  
Bohrung von Seiten-, Rücken- und Technikfach / Perçage latéral, arrière et compartiment technique  
Vista lateral, trasera y compartimento técnico / Сверление боковы, задних стенок и технического отсека

- 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 previously or subsequently sold.