

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

## **Abbattitore Modi Active**

Modello: W5AGR Cod: W11038010001



#### **Dati Tecnici**

Тор:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	102 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	20 Kg
Resa +90 / -18:	15 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	710×700×853 mm
Dimensioni imballo:	805×800×901 mm
Peso netto / lordo:	65 Kg / 75 Kg
Volume netto / lordo:	/ 102 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	533 W - 2,4 A
Resa Frigorifera:	1565 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

#### Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
Dotazione:	Supporto a 5 posizioni GN1/1
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
Porte:	Ammortizzate, con sistema antiodore
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Sonda al cuore:	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Struttura in filo inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 5 teglie, profondità 700 mm, range di temperatura -40°+65°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. Touch screen 4,3" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili. a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%.

Resa abbattimento  $+90/+3^{\circ}$ C - 20 Kg; resa surgelazione  $+90/-18^{\circ}$ C - 15 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto

ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 5 posizioni per teglie GN1/1. 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.

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.



#### Accessori e varianti

Verniciatura RAL		
Sonda al cuore a 3 punti di lettura		
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura		
Inversione apertura porta		
Alimentazione frequenza 60Hz		

Altre alimentazioni	
Unità condensante W5T remota	
Piedino ribassato h 55/70 mm	
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm	
Griglia inox GN1/1	

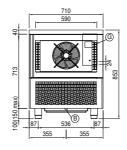
# Dati tecnici unità refrigerante remota

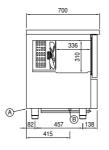
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	47 Kg
Dimensioni:	780×752×280 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	10 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +45°C

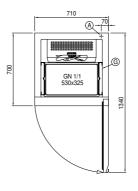
## COSMO - controllo wi-fi

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

B: Scarico condensa

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 previously or subsequently sold.