

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

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

## Abatidor Modi Active

**Modelo:** W5AGSR

**Cód.:** W11058010001

Abatidor multifunción Modi versión Active de 5 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperatura -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. 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 - 18 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 10 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. 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 GN1/1-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 bruta:</b>	114 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>	remota
<b>Rendimiento +90/+3:</b>	18 Kg
<b>Rendimiento +90/-18:</b>	10 Kg
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Descogelación :</b>	Aire forzado
<b>Válvula:</b>	Válvula de expansión electrónica
<b>Dimensiones:</b>	780×700×853 mm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	875×915×901 mm
<b>Peso bruto:</b>	80 Kg
<b>Alimentación:</b>	220-240 V - 50-60 Hz

### Características

<b>Funciones:</b>	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
<b>Equipo:</b>	5 pares de guías para GN1/1, 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	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	Rejilla inox GN1/1
Inversión apertura puerta	Rejilla plastificada GN1/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada EN60x40
Unidad remota W5T	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN

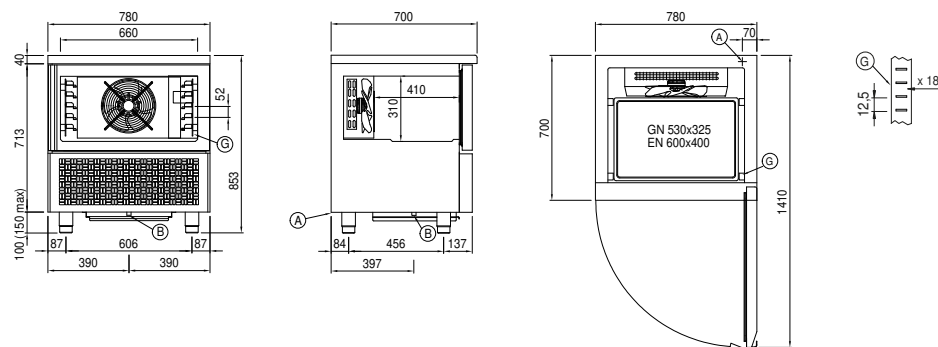
## Datos técnicos unidad remota

<b>Alimentación:</b>	220-240V / 50Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R452A
<b>Peso bruto:</b>	31 Kg
<b>Dimensiones:</b>	500x330x295 mm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	540x345x310 mm
<b>Rendimiento de refrigeración:</b>	Evap. -30°C Cond. +55°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



**A:** Alimentación del cable de salida      **B:** Descarga del agua de condensación      **G:** Cremalleras