

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

## Abatidor Modi Active

**Modelo:** W6AGA-R452

**Cód.:** W11067010001

Abatidor multifunción Modi versión Active de 6 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperaturas -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, deshidratación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de agua 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 - 24 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 18 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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 reemplazable, 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. Equipamiento de serie: estructura para 6 bandejas GN1/1. 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 hub 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>	121 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>	Unidad condensada por agua
<b>Rendimiento +90/+3:</b>	24 Kg
<b>Rendimiento +90/-18:</b>	18 Kg
<b>Clase climática:</b>	5
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Descogelación :</b>	Gas caliente
<b>Válvula:</b>	Válvula de expansión electrónica
<b>Dimensiones:</b>	710x700x913 mm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	805x800x1141 mm
<b>Peso bruto:</b>	115 Kg
<b>Alimentación:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potencia absorbida:</b>	1670 W
<b>Corriente absorbida:</b>	8,07 A
<b>Rendimiento de refrigeración:</b>	2084 W*
<b>*:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Características

<b>Funciones:</b>	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
<b>Equipo:</b>	Soporte para 6 x GN 1/1
<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>	Estructura en alambre inox AISI 304
<b>Patas:</b>	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema de control remoto Wi-Fi

## 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

