

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Active

**Modello:** W6AGSA-R452      **Cod:** W11067011001

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 6 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 plug-In con condensazione ad acqua 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°C - 21 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 15 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. 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: 6 coppie guida GN1/1-EN60x40. 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.



### Dati Tecnici

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Top:</b>                | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| <b>Capacità lorda:</b>     | 136 lt                                              |
| <b>Range temperatura:</b>  | -40°+65°C                                           |
| <b>Range ventilazione:</b> | 25% - 100%                                          |
| <b>Umidificatore:</b>      | Non disponibile                                     |
| <b>Unità refrigerante:</b> | Condensazione ad acqua                              |
| <b>Resa +90 / +3:</b>      | 21 Kg                                               |
| <b>Resa +90 / -18:</b>     | 15 Kg                                               |
| <b>Classe Climatica:</b>   | 5                                                   |
| <b>Gas refrigerante:</b>   | R452a                                               |
| <b>Sbrinamento:</b>        | A gas caldo                                         |
| <b>Valvola:</b>            | Di espansione elettronica                           |
| <b>Dimensioni:</b>         | 780×700×913 mm                                      |
| <b>Dimensioni imballo:</b> | 875×915×1141 mm                                     |
| <b>Peso Lordo:</b>         | 120 Kg                                              |
| <b>Alimentazione:</b>      | 220-240 V - 50 Hz                                   |
| <b>Potenza assorbita:</b>  | 1700 W                                              |
| <b>Corrente assorbita:</b> | 8,21 A                                              |
| <b>Resa Frigorifera:</b>   | 1755 W*                                             |
| <b>*:</b>                  | Evap. -10°C Cond. +45°C                             |

### Caratteristiche

|                                  |                                                                                                                 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Funzioni:</b>                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
| <b>Dotazione:</b>                | 6 coppie guida GN1/1, EN60x40                                                                                   |
| <b>Controllo:</b>                | Display touch screen 4,3" con presa USB                                                                         |
| <b>Porte:</b>                    | Ammortizzate, con sistema antiodore                                                                             |
| <b>Guarnizione porta:</b>        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile                                                              |
| <b>Sonda al cuore:</b>           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile                                    |
| <b>Isolamento:</b>               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free                                                                                  |
| <b>Finitura interna/esterna:</b> | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.                                                                     |
| <b>Angoli interni:</b>           | Arrotondati per una facile pulizia                                                                              |
| <b>Maniglia:</b>                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm                                                                         |
| <b>Cremagliere e Guide:</b>      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido                                                                         |
| <b>Piedini:</b>                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm                                                                |
| <b>Cosmo:</b>                    | Sistema di controllo remoto wi-fi                                                                               |

## 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

