

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

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

## Abatidor Modi Active

Modelo: W10AR

Cód.: W1110800001



### Datos técnicos

Top:	Espesor de 4 cm
Capacidad bruta:	367 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	50 Kg
Rendimiento +90/-18:	45 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×800×1563 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1826 mm
Peso neto / bruto:	125 Kg / 135 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 367 lt
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	1309 W - 5,7 A
Rendimiento de refrigeración:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Características

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
Equipo:	10 pares de guías para GN1/1, EN60x40
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Puertas:	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
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

### Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Unidad remota carenada silenciada W10-W14T
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Inversión apertura puerta	Rejilla inox GN1/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla plastificada GN1/1
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Otros voltajes especiales	Rejilla plastificada EN60x40
Unidad remota W10-W14T	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN

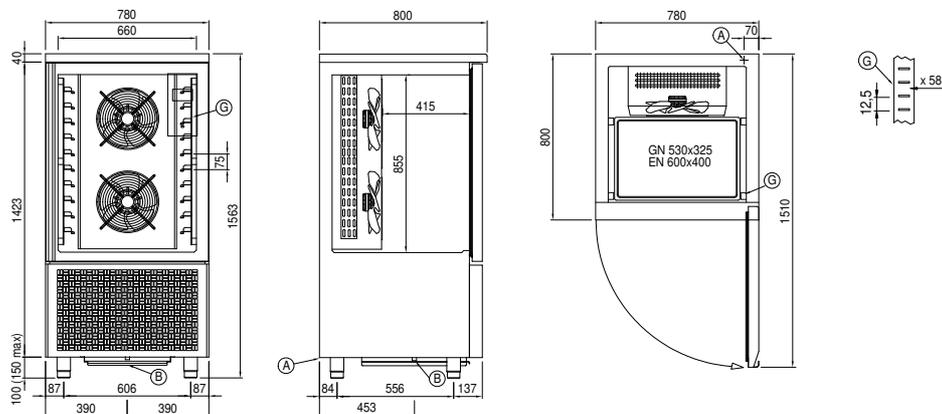
### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	78 Kg
Dimensiones:	780x752x430 mm
Tubo de entrega:	10 mm
Tubo de retorno:	16 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



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

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.