

| Cliente  | Quantità  |
|----------|-----------|
| Progetto | Posizione |

# **Abbattitore Modi Active Power**

Modello: W20PAA Cod: W11197100001



Abbattitore multifunzione Modi versione Active 20 teglie Power, 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" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 80 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 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 meccanica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili. Dotazione: 10 coppie guida GN2/1-EN60x80. 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**

| Тор:                  | Spessore 4 cm           |
|-----------------------|-------------------------|
| Capacità lorda:       | 513 lt                  |
| Range temperatura:    | -40°+65°C               |
| Range ventilazione:   | 25% - 100%              |
| Umidificatore:        | Non disponibile         |
| Unità refrigerante:   | Condensazione ad acqua  |
| Resa +90 / +3:        | 80 Kg                   |
| Resa +90 / -18:       | 60 Kg                   |
| Classe Climatica:     | 5                       |
| Gas refrigerante:     | R452a (GWP=2.141)       |
| Sbrinamento:          | A gas caldo             |
| Valvola:              | Di espansione meccanica |
| Dimensioni:           | 1100×1045×1843 mm       |
| Dimensioni imballo:   | 1180×1125×1905 mm       |
| Peso netto / lordo:   | 205 Kg / 215 Kg         |
| Volume netto / lordo: | / 513 lt                |
| Alimentazione:        | 400-415 V - 50-60 Hz    |
| Assorbimento:         | 7150 W - 16,64 A        |
| Resa Frigorifera:     | 9820 W*                 |
| *.                    | Evap10°C Cond. +45°C    |
|                       |                         |

#### Caratteristiche

| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
|---------------------------|---|
| Dotazione:                | 10 coppie guida GN2/1, EN60x80  |
| Controllo:                | Display touch screen 4,3" con presa USB   |
| Porte:                    | 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:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido   |
| Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm  |
| Cosmo:                    | Sistema di controllo remoto wi-fi   |
|                           |   |

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 Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

Piedino ribassato h 55/70 mm

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Griglia inox GN1/1

Griglia plastificata GN1/1

Griglia inox EN60x40

Griglia plastificata EN60x40

Griglia inox GN2/1

Griglia plastificata GN2/1

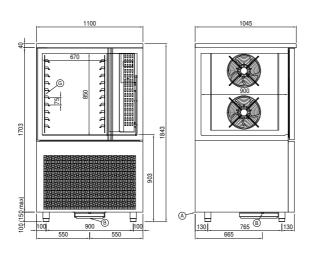
Coppia guide tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80

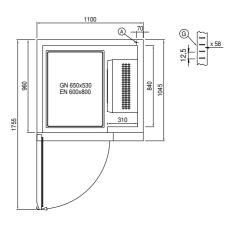
Guida innesto telaio forno Rational 102

## 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

W1: Carico/scarico acqua per unità condensante - maschio 3/4"