

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

Abbattitore Modi Active Power

Modello: W20PAR Cod: W11198100001



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 remoto 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 ad aria forzata. 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: | remota |
| Resa +90 / +3: | 80 Kg |
| Resa +90 / -18: | 60 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione meccanica |
| Dimensioni: | 1100×1045×1843 mm |
| Dimensioni imballo: | 1180×1125×1905 mm |
| Peso netto / lordo: | 170 Kg / 180 Kg |
| Volume netto / lordo: | / 513 lt |
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Assorbimento: | 1410 W - 6,81 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 previouly 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 |
| Unità condensante W20TP remota aperta |
| Unità condensante W20T remota carenata silenziata |

| 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 |
| |

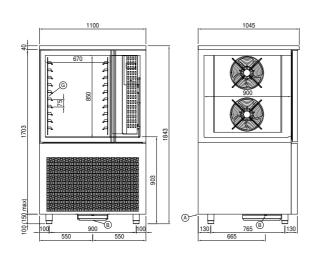
Dati tecnici unità refrigerante remota

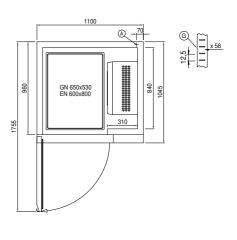
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
|-------------------|----------------------|
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso Lordo: | 80 Kg |
| Dimensioni: | 1030×980×590 mm |
| Tubo di mandata: | 12 mm |
| Tubo di ritorno: | 28 mm |
| Resa frigorifera: | Evap10°C Cond. +45°C |

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

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.