

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Abbattitore Modi Active

Modello: W20AR Cod: W11208000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Active 20 teglie, range di temperatura - $40^{\circ}\text{+}65^{\circ}\text{C}.$ 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 - 88 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 62 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 elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con 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: 20 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

Capacità lorda:	872 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	88 Kg
Resa +90 / -18:	62 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	810×1015×2085 mm
Dimensioni imballo:	905×1130×2240 mm
Peso netto / lordo:	180 Kg / 190 Kg
Volume netto / lordo:	/ 872 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1460 W - 7,05 A
Resa Frigorifera:	7751 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
Dotazione:	20 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
Porte:	Ammortizzate, 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 W20T remota aperta
Unità condensante W20T remota carenata silenziata
Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Griglia inox GN1/1
Griglia plastificata GN1/1
Griglia inox EN60x40
Griglia plastificata EN60x40
Coppia guide tipo I 398 mm GN-FN

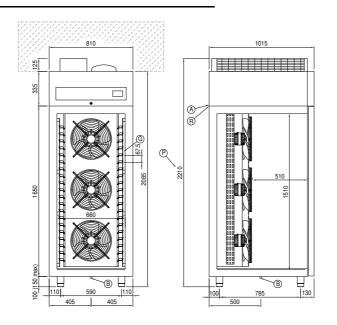
Dati tecnici unità refrigerante remota

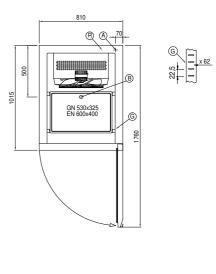
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	3
Peso Lordo:	93 Kg
Dimensioni:	930×680×450 mm
Tubo di mandata:	12 mm
Tubo di ritorno:	28 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +45°C

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

Scarico condensa

G: Cremagliere

P: Piletta di scolo

R: Uscita tubi gas

B:

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.