

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

## Abbattitore Roll-in Modi Active

Modello: W20KA

Cod: W12206000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Active 20 teglie, Roll-in, 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 aria 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 75 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica 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. Per carrelli 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:	977 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	88 Kg
Resa +90 / -18:	62 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	810×1015×2240 mm
Dimensioni imballo:	905×1130×2365 mm
Peso Lordo:	240 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Potenza assorbita:	7450 W
Corrente assorbita:	17,28 A
Resa Frigorifera:	7751 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
Porte:	Ammortizzate, con sistema antidiodo
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Sonda al cuore:	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 75 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
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

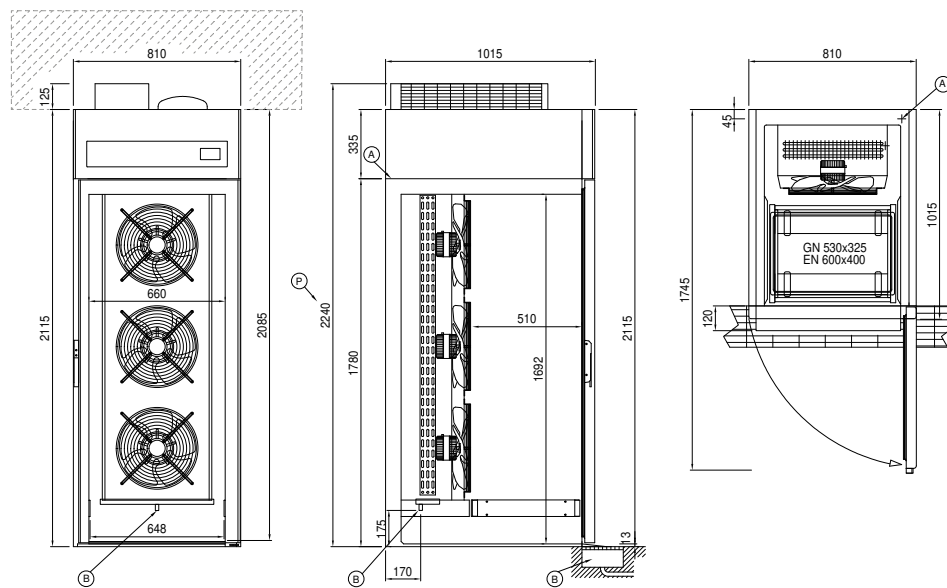
## Accessori e varianti

Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Alimentazione frequenza 60Hz
Inversione apertura porta	Altre alimentazioni
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Carrello 20 teglie GN1/1 598x530x1630 mm

## 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

**Q:** Plug-In

**R:** Uscita tubi gas