

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

## Abbattitore Roll-in Modi Active

Modello: W20KAR

Cod: W12208000001



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 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 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:	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:	810x1015x2115 mm
Dimensioni imballo:	905x1130x2240 mm
Peso netto / lordo:	185 Kg / 195 Kg
Volume netto / lordo:	/ 977 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	1460 W - 7,05 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 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 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

Verniciatura RAL	Alimentazione frequenza 60Hz
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Altre alimentazioni
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Unità condensante W20T remota aperta
Inversione apertura porta	Unità condensante W20T remota carenata silenziata
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 mm
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Sistema di sanificazione UV

Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni
Unità condensante W20T remota aperta
Unità condensante W20T remota carenata silenziata
Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 mm
Sistema di sanificazione UV

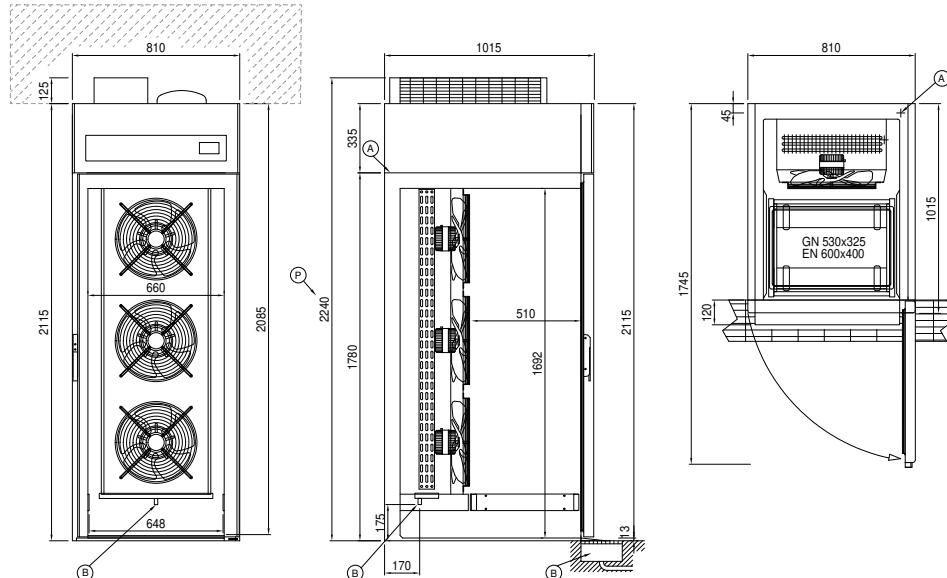
## Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	3
Peso Lordo:	93 Kg
Dimensioni:	930x680x450 mm
Tubo di manda:	12 mm
Tubo di ritorno:	28 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°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

Q: Plug-In

R: Uscita tubi gas

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.