

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:	810×1015×2115 mm
Dimensioni imballo:	905×1130×2240 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 silenziosa
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Carrello 20 teglie GN1/1 510x634x1648 mm
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Sistema di sanificazione UV

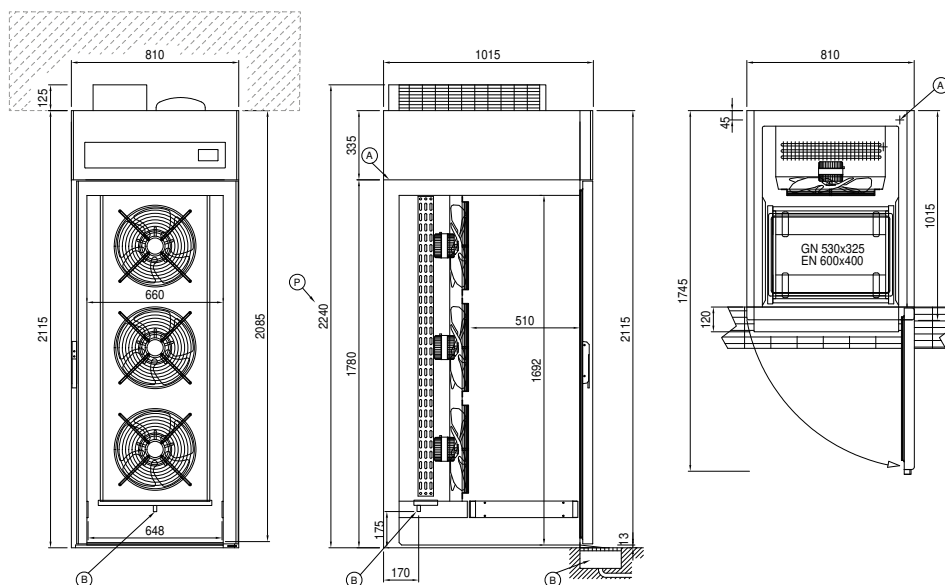
### Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Cavalli unità:	3
Peso Lordo:	93 Kg
Dimensioni:	930x680x450 mm
Tubo di mandata:	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