

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Mesa abatidor Modi Active

Modelo: WTS7A Cód.: W17076010001



temperaturas -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento. congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, deshidratación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante R452a. Pantalla táctil de 4,3" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 24 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca. Exterior e interior en acero inox AISI 304. Equipamiento de serie: 7 parejas de guías GN1/1-EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

Mesa abatidor multifunción Modi Active versión de 7 bandeias, sin top, rango de

## **Datos técnicos**

Тор:	Sin top
Capacidad bruta:	248 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Rendimiento +90/+3:	34 Kg
Rendimiento +90/-18:	24 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carga refrigerante:	2000
Descogelación :	Gas caliente
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	1400×700×810 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Peso neto / bruto:	130 Kg / 140 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 248 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	1950 W - 9,42 A
Rendimiento de refrigeración:	2084 W*
Rendimiento de refrigeración: *:	2084 W* Evap10°C Cond. +45°C

## **Caracteristicas**

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
Equipo:	7 pares de guías para GN1/1, EN60x40
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control 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 previously or subsequently sold.



# Accesorios y variantes

Color RAL a elegir

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversión apertura puerta

Alimentazione frequenza 60Hz

Otros voltajes especiales

Patas rebajadas h 55/70 mm

Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm

Rejilla inox GN1/1

Rejilla plastificada GN1/1

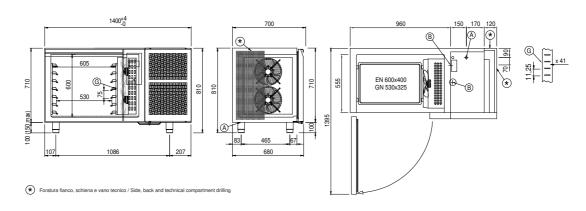
Rejilla inox EN60x40

Rejilla plastificada EN60x40

# COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores MODI desde smartphones. MODI es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

## Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida
- Descarga del agua de condensación
- G: Cremalleras

J: Evaporación automática del agua de condensación

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.