

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa abatidor Modi Active

Modelo: WTS7AA

Cód.: W17077010001

Mesa abatidor multifunción Modi Active versión de 7 bandejas, sin top, rango de 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 agua 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.



### Datos técnicos

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Top:                          | 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)                |
| Descogelación :               | Gas caliente                     |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm                           |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones:                  | 1400x700x810 mm                  |
| Dimensiones embalaje:         | 1545x900x998 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*                          |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C          |

### Características

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 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   |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm   |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi  |

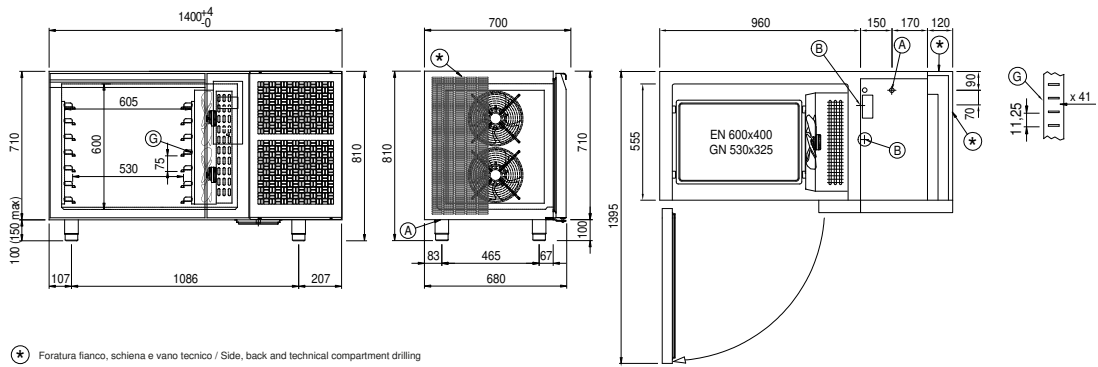
## Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Color RAL a elegir                             | Patas rebajadas h 55/70 mm                 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla inox GN1/1                         |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla plastificada GN1/1                 |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Rejilla inox EN60x40                       |
| Otros voltajes especiales                      | 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      B: Descarga del agua de condensación      G: Cremalleras
- J: Evaporación automática del agua de condensación      W1: Carga/descarga agua para Unidad condensante - macho 3/4"