Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Tavolo abbattitore Modi Active

**Modello:** WTS7AR **Cod:** W17078010001

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Active 7 teglie, senza piano, 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 - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 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. Dotazione: 7 coppie guida 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

| | |
|---|---|
| **Top:** | Senza piano |
| **Capacità lorda:** | 248 lt |
| **Range temperatura:** | -40°+65°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Umidificatore:** | Non disponibile |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 34 kg |
| **Resa +90 / -18:** | 24 kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Altezza scocca:** | 710 mm |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 1400×700×810 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 1545×900×998 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 100 Kg / 110 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | / 248 lt |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Assorbimento:** | 750 W - 3,62 A |
| **Resa Frigorifera:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 7 coppie guida GN1/1, EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 4,3" con presa USB |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Sonda al cuore:** | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 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 |
| **Piedini:** | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema di controllo 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 previosly or subsequently sold.

## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Verniciatura RAL | Piedino ribassato h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia inox GN1/1 |
| Inversione apertura porta | Griglia plastificata GN1/1 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Griglia inox EN60x40 |
| Altre alimentazioni | Griglia plastificata EN60x40 |
| Unità condensante tavolo W7T remota | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN |

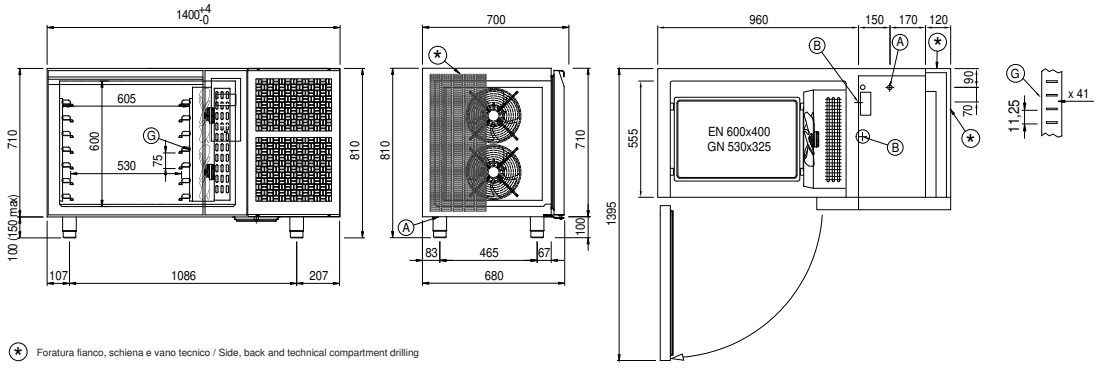
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso Lordo:** | 25 Kg |
| **Dimensioni:** | 650×650×400 mm |
| **Pipe delivery:** | 10 mm |
| **Pipe suction:** | 10 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

**G:** Cremagliere

**J:** Evaporazione automatica condensa

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 previosly or subsequently sold.