

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Abbattitore Roll-in Modi Active

Modello: W20KAE-R452 Cod: W22206000001



Dati Tecnici

Compaits lands	977 lt
Capacità lorda:	
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	88 Kg
Resa +90 / -18:	62 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Carica Refrigerante:	5000g
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	810×1015×2240 mm
Dimensioni imballo:	905×1130×2365 mm
Peso netto / lordo:	230 Kg / 240 Kg
Volume netto / lordo:	/ 977 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	7450 W - 17,28 A
Resa Frigorifera:	7751 W*
*:	Evap10°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

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.



Accessori e varianti

Verniciatura RAL

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversione apertura porta

Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

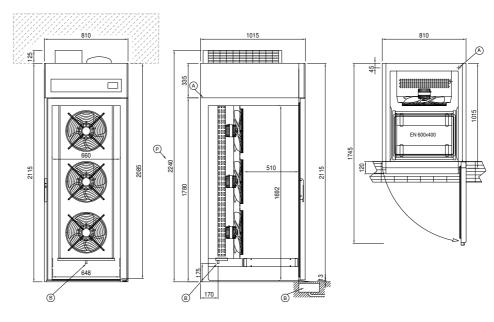
Carrello EN60x40 20 teglie 620x470x1630 mm

Sistema di sanificazione UV

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.