

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Tavolo abbattitore Modi Active

Modello: W7TAAER

Cod: W27078012001

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Active 7 teglie, piano con alzatina, 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 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

<b>Top:</b>	Con piano e alzatina rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità lorda:</b>	248 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+65°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Umidificatore:</b>	Non disponibile
<b>Unità refrigerante:</b>	Plug-in
<b>Classe efficienza energetica:</b>	/
<b>Resa +90 / +3:</b>	34 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	24 Kg
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	Ad aria forzata
<b>Altezza scocca:</b>	710 mm
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	1400×700×950 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	1545×900×998 mm

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	7 coppie guida EN60x40
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 4,3" con presa USB
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
<b>Cremagliere e Guide:</b>	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema di controllo remoto wi-fi

## 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	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Inversione apertura porta	Griglia inox EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia plastificata EN60x40
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 398 mm EN
Unità condensante W10-W14T remota	Sistema di sanificazione UV

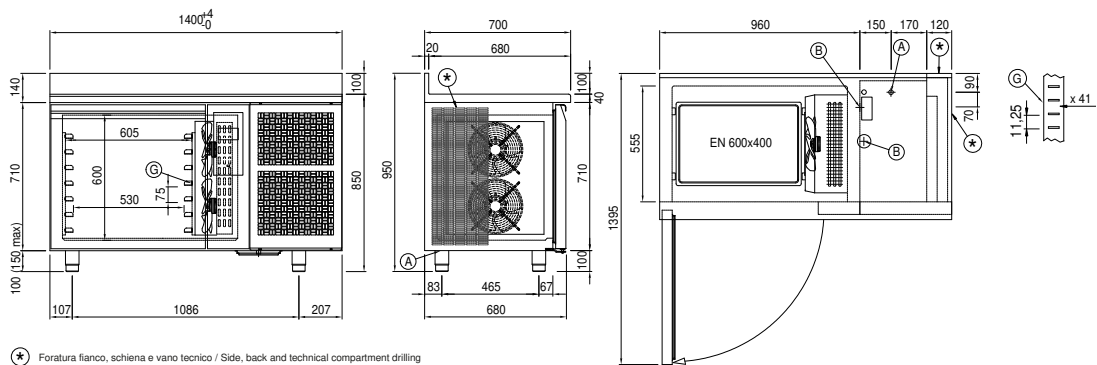
## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Peso Lordo:</b>	25 Kg
<b>Dimensioni:</b>	650x650x400 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	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