

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Active

Modello: W5ALSA

Cod: W51037010001

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 3 vaschette gelato, profondità 700 mm, Plug-In con condensazione ad acqua, classe climatica 5, range di temperatura -40°+65°C. Touch screen 4,3" sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Dotato di 1 coppia guida e 1 griglia plastificata EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.



Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità massima:	6 bacinell
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Condensazione ad acqua
Resa +90 / +3:	18 Kg
Resa +90 / -18:	12 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R452A
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×700×853 mm
Dimensioni imballo:	800×830×895 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	1755 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ci
Dotazione:	1 coppia guida EN60x40, 1 griglia plastificata EN60x40
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 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

Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Verniciatura RAL	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Griglia inox EN60x40
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia plastificata EN60x40
Inversione apertura porta	Coppia guide tipo L 398 mm EN
Piedino ribassato h 55/70 mm	Sistema di sanificazione UV

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi 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.