Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Modi Active

**Modello:** W10ALR **Cod:** W51108000001

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 10 teglie (12 vaschette gelato 360x165x150 mm), 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" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 50 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 45 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. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 3 coppie guida e 3 griglie plastificate 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:** | Spessore 4 cm |
| **Capacità massima:** | 12 bacinel |
| **Capacità lorda:** | 367 lt |
| **Range temperatura:** | -40°+65°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Umidificatore:** | Non disponibile |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 50 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 45 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 780×800×1563 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 875×915×1826 mm |
| **Peso netto / lordo:** | 130 Kg / 140 Kg |
| **Volume netto / lordo:** | / 367 lt |
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Assorbimento:** | 1210 W - 5,85 A |
| **Resa Frigorifera:** | 5440 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 3 coppie guida EN60x40, 3 griglie plastificate 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 |

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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversione apertura porta
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
- Altre alimentazioni
- Unità condensante W10-W14T remota
- Unità condensante W10-W14T remota carenata silenziata
- Piedino ribassato h 55/70 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
- Griglia inox EN60x40
- Griglia plastificata EN60x40
- Coppia guide tipo L 398 mm EN
- Sistema di sanificazione UV

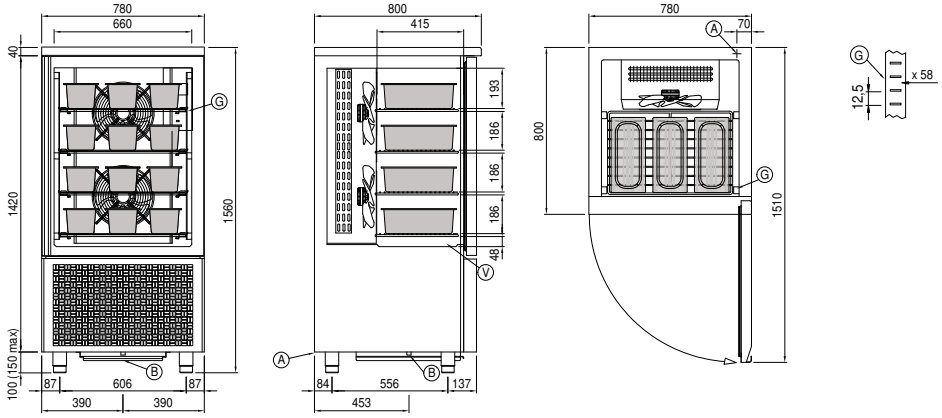
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Assorbimento Unità Remota:** | 3,26kW - 5,9A |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso Lordo:** | 78 Kg |
| **Dimensioni:** | 780×752×430 mm |
| **Tubo di mandata:** | 10 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 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




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.