

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Modi Active Power

Modelo: W20PALA

Cód.: W5119710001



### Datos técnicos

Top:	Espesor de 4 cm
Capacidad máxima:	24 cubetas
Capacidad bruta:	513 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Unidad condensada por agua
Rendimiento +90/+3:	80 Kg
Rendimiento +90/-18:	60 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Expansión mecánica
Dimensiones:	1100×1045×1843 mm
Dimensiones embalaje:	1180×1125×1905 mm
Peso neto / bruto:	210 Kg / 220 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 513 lt
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	7150 W - 16,64 A
Rendimiento de refrigeración:	9820 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Características

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
Equipo:	3 parejas de guías EN60x80, 6 rejillas plastificadas EN60x40
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Puertas:	Con sistema antiolor
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

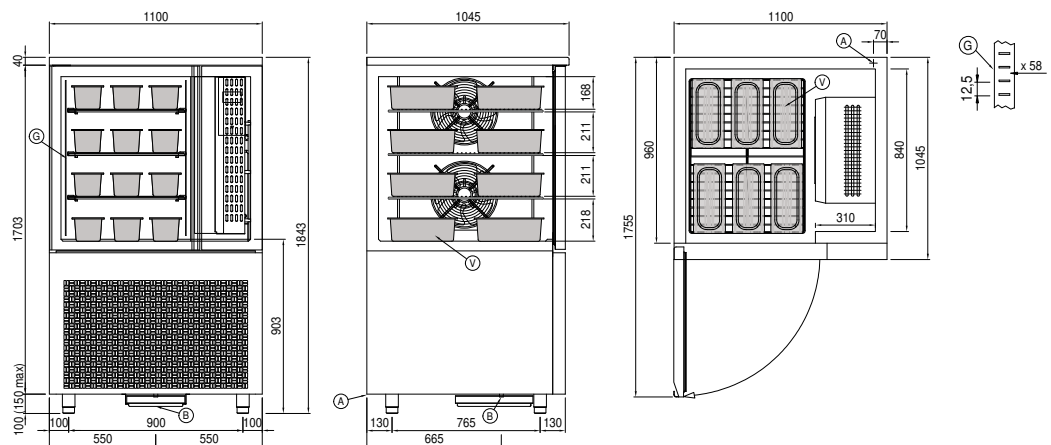
### Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Otros voltajes especiales
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Inversión apertura puerta	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Par de guías tipo L 755 mm EN60x80

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores MODI desde smartphones. MODI es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

### Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida      B: Descarga del agua de condensación      G: Cremalleras
- V: Cubetas 360x165x120h (no incluidas)      W1: Carga/descarga agua para Unidad condensante - macho 3/4"