Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Active Power

**Modelo:** W20PAEA **Cód.:** W21197100011



Abatidor multifunción Modi versión Active de 20 bandejas Power, rango de temperaturas -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, deshidratación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de agua con gas refrigerante R452a. Pantalla táctil de 4,3" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 80 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por gas caliente. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión mecánica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca.Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables. Equipamiento de serie: 10 parejas de guías EN60x80. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Espesor de 4 cm |
| **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:** | 75 kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 55 kg |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 450g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Válvula:** | Expansión mecánica |
| **Dimensiones:** | 1100×1045×1843 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 1180×1125×1905 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 205 Kg / 215 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | / 513 lt |
| **Alimentación:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 4760W - 7,2A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 8319 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caracteristicas

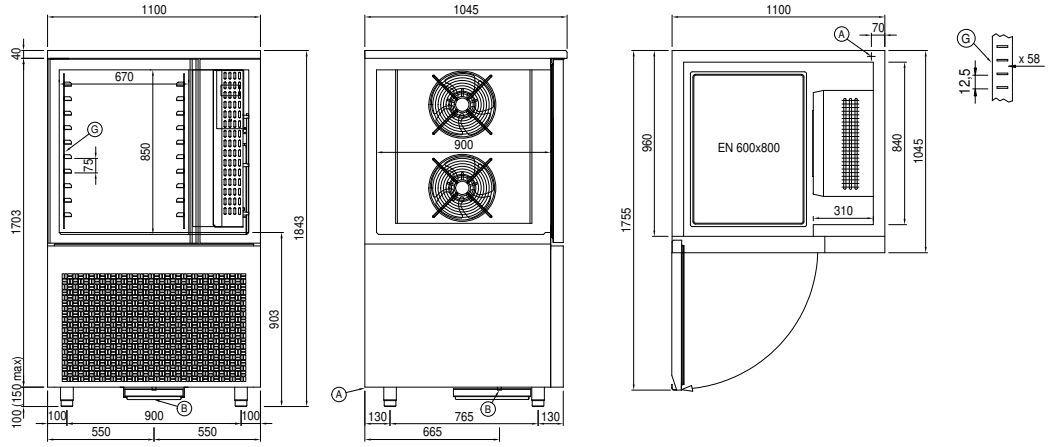
| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual |
| **Equipo:** | 10 pares de guías para EN60x80 |
| **Control:** | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| **Puertas:** | Con sistema antiolor |
| **Junta de 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 |

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.

## 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




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.