Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Active

**Modelo:** W3AG **Cód.:** W11023220211

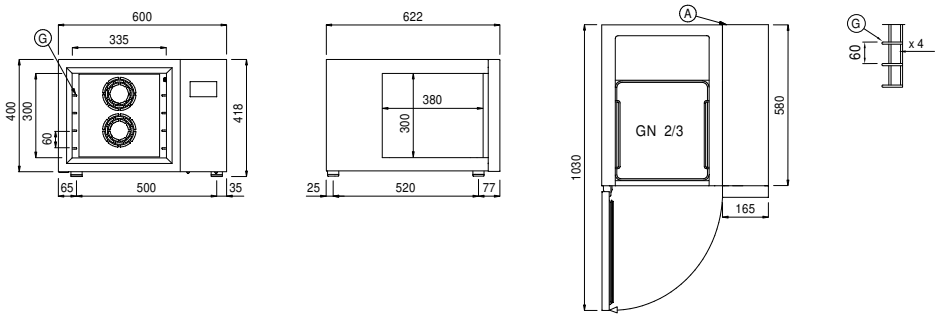
Abatidor multifunción Modi versión Active de 3 bandejas GN2/3, rango de temperatura -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. 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 - 7 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 3,5 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 50 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible y sonda al corazón con conector de rosca.Exterior e interior en acero inox AISI 304, interior en acero "tela de lino"' con textura especial altamente duradera. Equipo de serie: estructura para 4 bandejas GN2/3. 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 concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

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




**A:** Alimentación del cable de salida **G:** Cremalleras

## Energy consumption EN 10732

### Ciclo de abatimiento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,100 kWh/kg |
| Tiempo | 87 min |
| Rendimiento | 7 Kg |

### Ciclo de ultracongelación +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,471 kWh/kg |
| Tiempo | 256 min |
| Rendimiento | 3,5 Kg |

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.