

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Active

Modello: W3AG

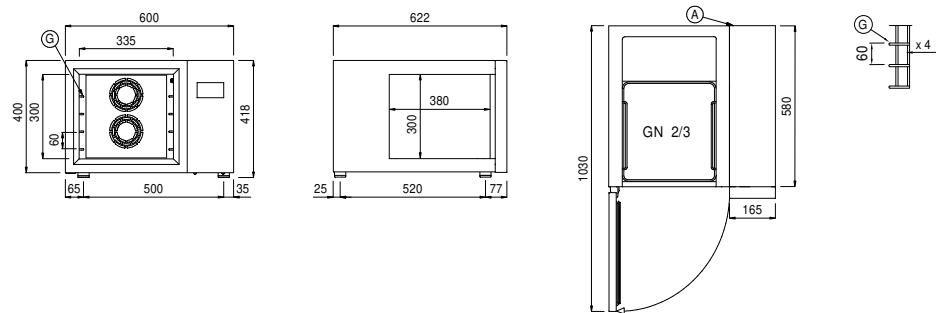
Cod: W11023220211

Abbattitore multifunzione Modi versione Active 3 teglie GN2/3, range di temperatura -40°+65°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Touch screen 4,3" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 7 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 3,5 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 50 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, finitura interna in "tela di lino" ad alta resistenza. Dotazione: 4 posizioni per teglie GN2/3. 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.

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



A: Uscita cavo alimentazione

G: Cremagliere