Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Active

**Modelo:** W6A **Cód.:** W11066000011

Abatidor multifunción Modi versión Active de 6 bandejas, profundidad 800 mm, 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" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 28 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 23 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, 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 electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta. Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 6 pareja de guías GN1/1-EN60x40. 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.




### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| **Capacidad bruta:** | 160 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+65°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Humidificador:** | No disponible |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Rendimiento +90/+3:** | 28 Kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 23 Kg |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 150g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 780×800×913 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 875×915×1141 mm |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 2368 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| **Ruido:** | 60,4 dB |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual |
| **Equipo:** | 6 pares de guías para GN1/1, EN60x40 |
| **Control:** | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| **Puertas:** | Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores |
| **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.

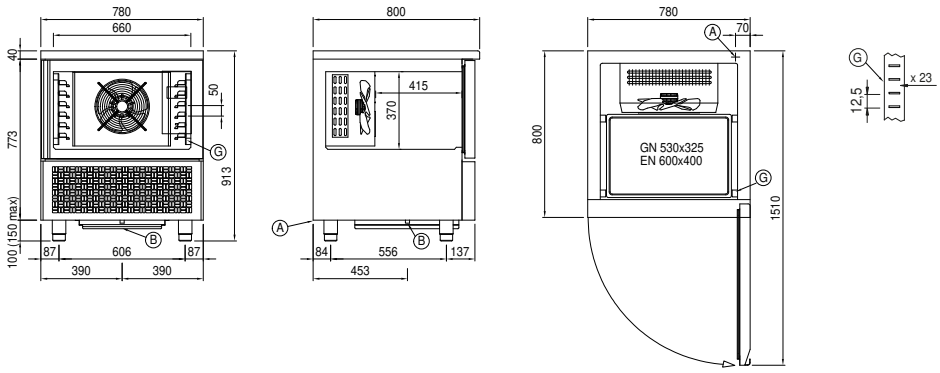
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Color RAL a elegir | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Rejilla inox GN1/1 |
| Inversión apertura puerta | Rejilla plastificada GN1/1 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Rejilla plastificada EN60x40 |

## 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

## Energy consumption EN 10732

### Ciclo de abatimiento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,073 kWh/kg |
| Tiempo | 63 min |
| Rendimiento | 28 Kg |

### Ciclo de ultracongelación +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,242 kWh/kg |
| Tiempo | 247 min |
| Rendimiento | 23 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.