Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Active

**Modelo:** W6AGS **Cód.:** W11066011011

Abatidor multifunción Modi versión Active de 6 bandejas, profundidad 700 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 - 21 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 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.

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.

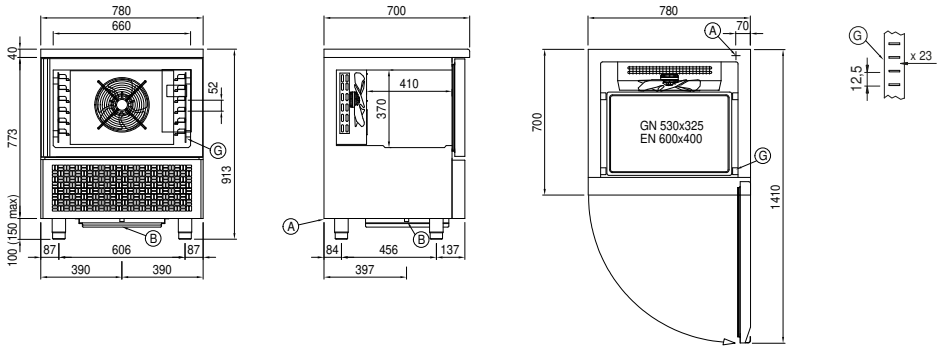
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| 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 | 72 min |
| Rendimiento | 21 Kg |

### Ciclo de ultracongelación +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | 0,339 kWh/kg |
| Tiempo | 268 min |
| Rendimiento | 15 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.