Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Modi Active

**Modello:** W20AR **Cod:** W11208000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Active 20 teglie, range di temperatura -40°+65°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. 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 - 88 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 62 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili. Dotazione: 20 coppie guida GN1/1-EN60x40. 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.

### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Capacità lorda:** | 872 lt |
| **Range temperatura:** | -40°+65°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Umidificatore:** | Non disponibile |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 88 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 62 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 810×1015×2085 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 905×1130×2240 mm |
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 7751 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 20 coppie guida GN1/1, EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 4,3" con presa USB |
| **Porte:** | Ammortizzate, con sistema antiodore |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Sonda al cuore:** | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| **Finitura interna/esterna:** | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. |
| **Angoli interni:** | Arrotondati per una facile pulizia |
| **Maniglia:** | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm |
| **Cremagliere e Guide:** | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido |
| **Piedini:** | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema di controllo 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.

## Accessori e varianti

| | |
|---|---|
| Verniciatura RAL | Unità condensante W20T remota aperta |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unità condensante W20T remota carenata silenziata |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Inversione apertura porta | Griglia inox GN1/1 |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Griglia plastificata GN1/1 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Griglia inox EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Griglia plastificata EN60x40 |
| Altre alimentazioni | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN |

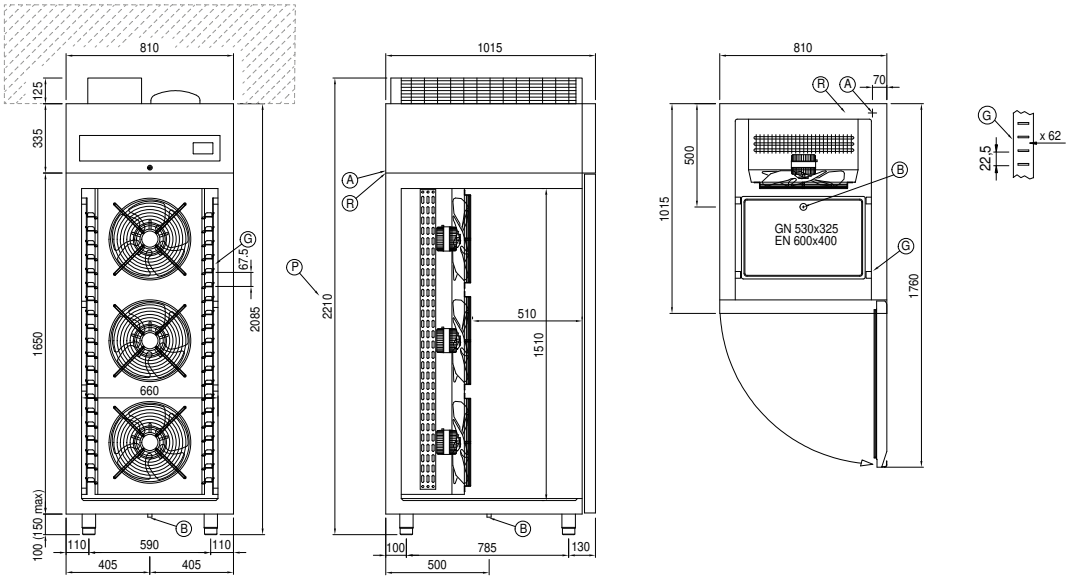
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Cavalli unità:** | 3 |
| **Peso Lordo:** | 93 Kg |
| **Dimensioni:** | 930×680×450 mm |
| **Tubo di mandata:** | 12 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 28 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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 | **B:** | Scarico condensa | **G:** | Cremagliere |
| **P:** | Piletta di scolo | **R:** | Uscita tubi gas | | |

## Energy consumption EN 10732

| Ciclo abbattimento +65/+10 | | Ciclo surgelazione +65/-18 | |
|---|---|---|---|
| Consumo | | Consumo | |
| Tempo | | Tempo | |
| Resa | 88 Kg | Resa | 62 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.