Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Tavolo abbattitore Modi Active

Modello: WTA7AA **Cod:** W17077012001

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Active 7 teglie, piano con alzatina, 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 acqua 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 - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. 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. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Dotazione: 7 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

Top:	Con piano e alzatina rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	248 lt
Range temperatura:	-40°+65°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	34 Kg
Resa +90 / -18:	24 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1400×700×950 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale
Dotazione:	7 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
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.

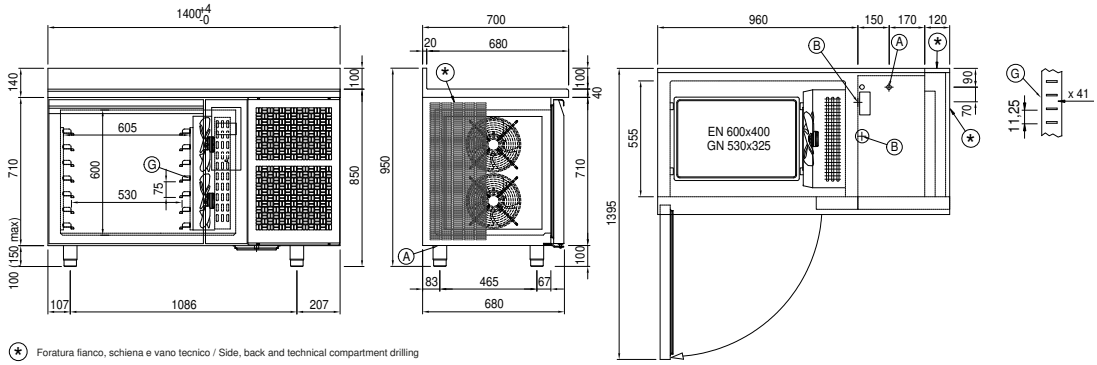
Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Piedino ribassato h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia inox GN1/1
Inversione apertura porta	Griglia plastificata GN1/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox EN60x40
Altre alimentazioni	Griglia plastificata EN60x40

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
J:	Evaporazione automatica condensa	**W1:**	Carico/scarico acqua per unità condensante - maschio 3/4"		

Energy consumption EN 10732

Ciclo abbattimento +65/+10		Ciclo surgelazione +65/-18	
Consumo		Consumo	
Tempo		Tempo	
Resa	34 Kg	Resa	24 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.