

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Abatidor Roll-in Modi Active

Modelo: W20KAER Cód.: W22208000001



Abatidor multifunción de carro Modi versión Active de 20 bandeias rango de temperaturas -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, deshidratación, chocolate. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. Pantalla táctil de 4,3" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 88 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 62 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 75 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. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca. Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables. Para carros 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 hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

Capacidad bruta:	977 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	88 Kg
Rendimiento +90/-18:	62 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	810×1015×2115 mm
Dimensiones embalaje:	905×1130×2240 mm
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	7751 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

### **Caracteristicas**

Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
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 75 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
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 previously or subsequently sold.



### Accesorios y variantes

Color RAL a elegir

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversión apertura puerta

Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz

Alimentazione frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Unidad remota abierta W20T
Unidad remota carenada silenciada W20T
Carro EN60x40 20 bandejas 620x470x1630 mm
Sistema de sanitización lámpara UV

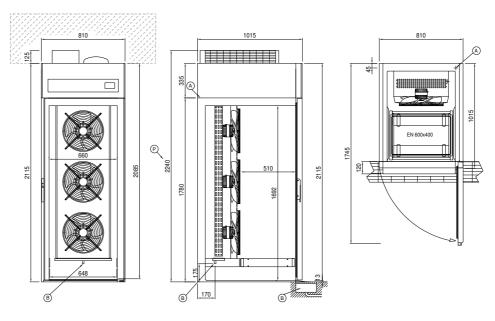
## Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
CV unidad:	3
Peso bruto:	93 Kg
Dimensiones:	930×680×450 mm
Tubo de entrega:	12 mm
Tubo de retorno:	28 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap10°C Cond. +45°C

# 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

Descarga del agua de condensación

Plug-In

Q:

R: Salida tubo de gas

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 previouly or subsequently sold.

B: