

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Mesa abatidor Modi Active

Modelo: W7TAAER Cód.: W27078012001



Mesa abatidor multifunción Modi Active versión de 7 bandejas, top con alzatina, 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 - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 24 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. 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. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca. Exterior e interior en acero inox AISI 304. Equipamiento de serie: 7 parejas de guías 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**

Тор:	Con alzatina y top reforzado para colocar un horno
Capacidad bruta:	248 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Clasificación energética:	/
Rendimiento +90/+3:	34 Kg
Rendimiento +90/-18:	24 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	1400×700×950 mm
Dimensiones embalaje:	1545×900×998 mm
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Rendimiento de refrigeración:	2084 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

#### **Caracteristicas**

fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual  7 pares de guías para EN60x40  Pantalla táctil 4,3" con puerto USB  Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible  Sonda de 1 punto, desenganche rápido y
Pantalla táctil 4,3" con puerto USB  Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
, , ,
Sonda de 1 punto, desenganche rápido v
fácilmente sustituible
Espesor 60 mm - libre de CFC/HCFC
Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Redondeado para una fácil limpieza
En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Acero inox AISI 304, fácil desenganche
en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
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 previouly 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 frequenza 60Hz
Otros voltajes especiales
Unidad remota W10-W14T

Patas rebajadas h 55/70 mm	
Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm	
Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm	
Rejilla inox EN60x40	
Rejilla plastificada EN60x40	
Par de guías tipo L 398 mm EN	
Sistema de sanitización lámpara UV	

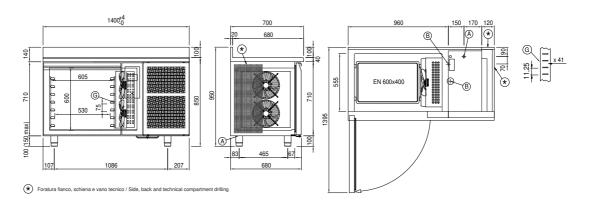
### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	25 Kg
Dimensiones:	650×650×400 mm
Tubo de entrega:	10 mm
Tubo de retorno:	10 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 B: Descarga del a

Descarga del agua de condensación

G: Cremalleras

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.