

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Active

Modelo: W14ALA-R452

Cód.: W51147000001



Abatidor multifunción Modi versión Active de 14 bandejas (15 recipientes helado 360x165x150 mm), rango de temperaturas -40°+65°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual, descongelación, fermentación, mantenimiento, deshidratación, chocolate. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de agua con gas refrigerante R452a. 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 - 70 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 56 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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 reemplazable, 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. Equipamiento de serie: 4 parejas de guías y 4 rejillas plastificadas 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

Top:	Espesor de 4 cm
Capacidad máxima:	15 cubetas 360x165x150 mm o 15 cubetas para helados Ø 200x200x125 mm
Capacidad bruta:	463 lt
Rango de temperatura:	-40°+65°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponi
Unidad refrigeradora:	Unidad condensada por agua
Rendimiento +90/+3:	70 Kg
Rendimiento +90/-18:	56 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R452a
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780x800x1778 mm
Dimensiones embalaje:	875x915x1826 mm
Peso bruto:	205 Kg
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	5200 W
Corriente absorbida:	13,12 A
Rendimiento de refrigeración:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Características

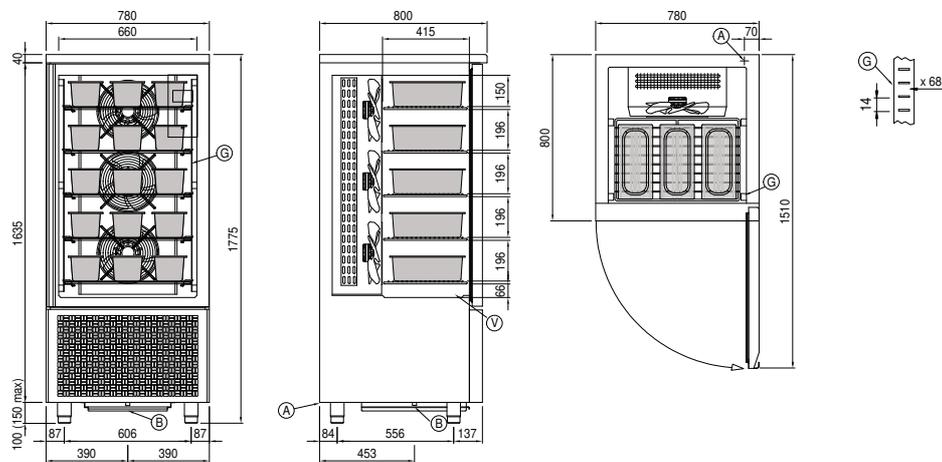
Funciones:	Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual
Equipo:	4 parejas de guías EN60x40, 4 rejillas plastificadas EN60x40
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Puertas:	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 60 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
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
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.

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



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.