

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Active Power

Modelo: W20PALR

Cód.: W51198100001



Abatidor multifunción Modi versión Active de 20 bandejas Power (24 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 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 - 80 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 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 mecánica 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. Equipamiento de serie: 3 parejas de guías y 6 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: | 24 cubetas |
| Capacidad bruta: | 513 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+65°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Humidificador: | No disponible |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Rendimiento +90/+3: | 80 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 60 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Aire forzado |
| Válvula: | Expansión mecánica |
| Dimensiones: | 1100×1045×1843 mm |
| Dimensiones embalaje: | 1180×1125×1905 mm |
| Alimentación: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Rendimiento de refrigeración: | 9820 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Características

| | |
|--------------------------|--|
| Funciones: | Abatimiento, congelación, descongelación, fermentación, mantenimiento, desecación, chocolate, ciclo manual |
| Equipo: | 3 parejas de guías EN60x80, 6 rejillas plastificadas EN60x40 |
| Control: | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB |
| Puertas: | Con sistema antiolor |
| 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 |

Accesorios y variantes

| | |
|--|--|
| Color RAL a elegir | Unidad remota abierta W20TP |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unidad remota carenada silenciada W20T |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Inversión apertura puerta | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 755 mm EN60x80 |

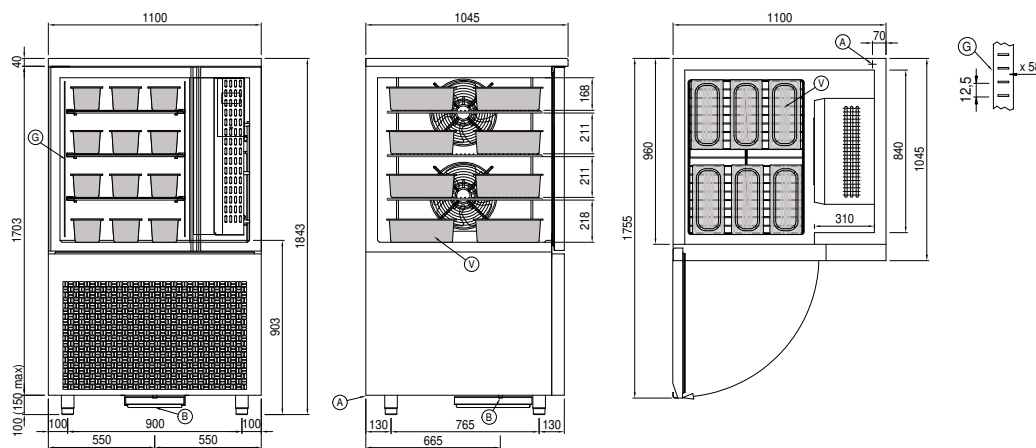
Datos técnicos unidad remota

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso bruto: | 80 Kg |
| Dimensiones: | 1030×980×590 mm |
| Tubo de entrega: | 12 mm |
| Tubo de retorno: | 28 mm |
| Rendimiento de refrigeración: | Evap. -10°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 agua de condensación G: Cremalleras
- V: Cubetas 360x165x120h (no incluidas)