

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Active

Modello: W20ALR

Cod: W51208000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Active 20 teglie (21 vaschette gelato 360x165x150 mm), range di temperatura -40°+65°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato. Sistema refrigerante remoto 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 - 88 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 62 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione meccanica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili. Dotazione: 6 coppie guida e 6 griglie plastificate 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

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Capacità massima: | 21 bacinel |
| Capacità linda: | 872 lt |
| Range temperatura: | -40°+65°C |
| Range ventilazione: | 25% - 100% |
| Umidificatore: | Non disponibile |
| Unità refrigerante: | remota |
| Resa +90 / +3: | 88 Kg |
| Resa +90 / -18: | 62 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 810×1015×2085 mm |
| Dimensioni imballo: | 905×1130×2240 mm |
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Resa Frigorifera: | 7751 W* |
| * | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|---|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale |
| Dotazione: | 6 coppie guida EN60x40, 6 griglie plastificate EN60x40 |
| Controllo: | Display touch screen 4,3" con presa USB |
| Porte: | Ammortizzate, con sistema antiodore |
| 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 previously or subsequently sold.

Accessori e varianti

| | |
|--|---|
| Verniciatura RAL | Unità condensante W20T remota aperta |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unità condensante W20T remota carenata silenziata |
| Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura | Piedino ribassato h 55/70 mm |
| Inversione apertura porta | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Griglia inox EN60x40 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Griglia plastificata EN60x40 |
| Altre alimentazioni | Coppia guide tipo L 398 mm EN |

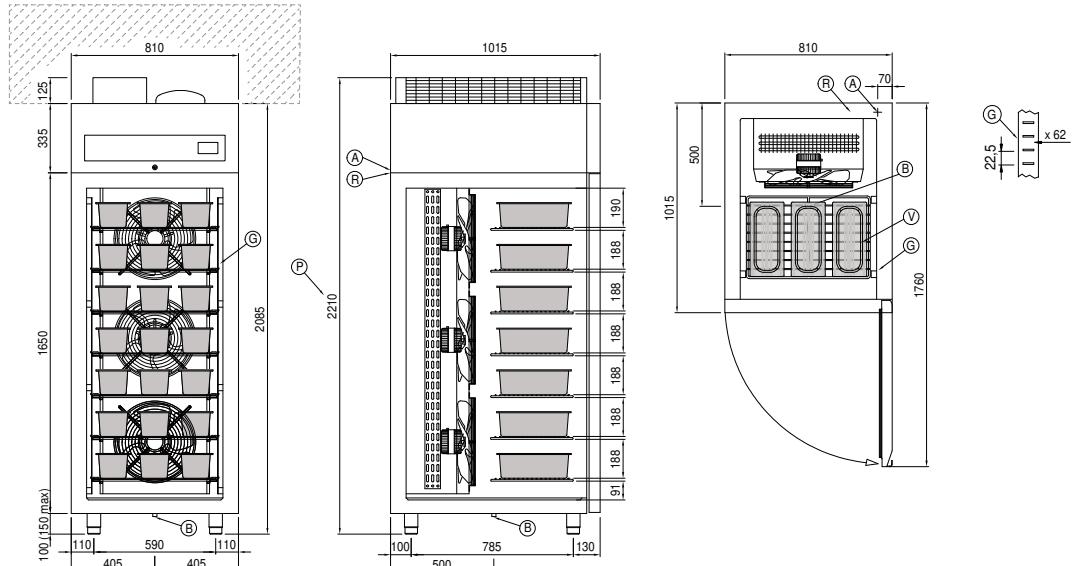
Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Cavalli unità: | 4 |
| Peso Lordo: | 93 Kg |
| Dimensioni: | 930x680x450 mm |
| Pipe delivery: | 12 mm |
| Pipe suction: | 28 mm |
| Resa frigorifera: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettersi, 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

Q: Plug-In

R: Uscita tubi gas

V: Vaschette 360x165x120h (non incluse)

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.