

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 bacinell |
| Capacità lorda: | 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: | 810x1015x2085 mm |
| Dimensioni imballo: | 905x1130x2240 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 |

Accessori e varianti

| | |
|--|---|
| Verniciatura RAL | Unità condensante W20T remota aperta |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unità condensante W20T remota carenata silenziosa |
| Sonda al cuore riscaldata 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 connettere, 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

