

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Up

Modello: W5U

Cod: W11033000011

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie, profondità 800 mm, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Touch screen 4,3" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 23 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 18 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 5 coppie guida GN1/1-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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità lorda:</b>	134 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+10°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Umidificatore:</b>	Non disponibile
<b>Unità refrigerante:</b>	Plug-in
<b>Resa +90 / +3:</b>	23 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	18 Kg
<b>Classe Climatica:</b>	5
<b>Gas refrigerante:</b>	R290
<b>Sbrinamento:</b>	A gas caldo
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	780×800×853 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	875×915×901 mm
<b>Peso Lordo:</b>	125 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita:</b>	827 W
<b>Corrente assorbita:</b>	4,7 A
<b>Resa Frigorifera:</b>	1349 W*
<b>*:</b>	Evap. -10°C Cond. +40°C

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	5 coppie guida GN1/1, EN60x40
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 4,3" con presa USB
<b>Porte:</b>	Ammortizzate, con sistema antiodore
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
<b>Cremagliere e Guide:</b>	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema di controllo remoto wi-fi

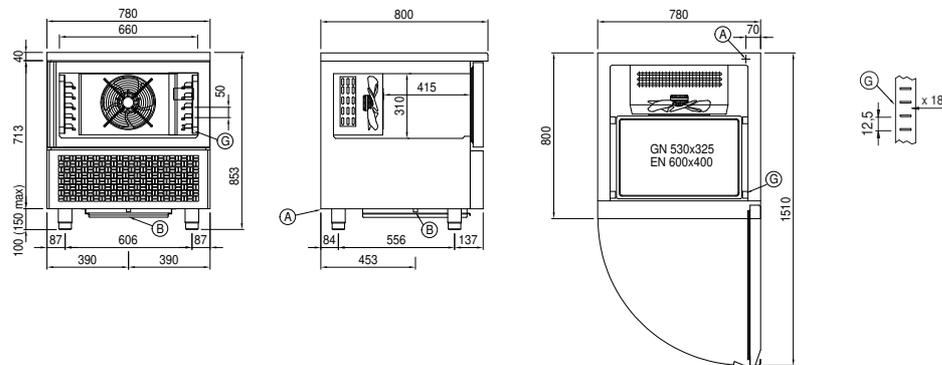
## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Griglia inox GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Griglia plastificata GN1/1
Inversione apertura porta	Griglia inox EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia plastificata EN60x40
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN
Piedino ribassato h 55/70 mm	Sistema di sanificazione UV

## 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



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere