

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Modi Up

Modelo: W5UG

Cód.: W11033010011

Abatidor multifunción Modi versión Up de 5 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperatura -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. 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 - 20 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, 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 sustituible, 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. Equipo de serie: estructura para 5 bandejas GN1/1. 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 concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.



### Datos técnicos

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Top:                          | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad bruta:              | 102 lt   |
| Rango de temperatura:         | -40°+10°C  |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                                       |
| Humidificador:                | No disponible                                    |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in  |
| Rendimiento +90/+3:           | 20 Kg  |
| Rendimiento +90/-18:          | 15 Kg  |
| Clase climática:              | 5  |
| Gas refrigerante:             | R290 (GWP=3)                                     |
| Carga refrigerante:           | 150g   |
| Descogelación :               | Gas caliente                                     |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica                 |
| Dimensiones:                  | 710x700x853 mm                                   |
| Dimensiones embalaje:         | 805x800x901 mm                                   |
| Peso neto / bruto:            | 105 Kg / 115 Kg                                  |
| Volumen neto / bruto:         | / 102 lt   |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                                |
| Potencia absorbida:           | 827 W - 4,7 A                                    |
| Rendimiento de refrigeración: | 1349 W*  |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +40°C                          |
| Ruido:                        | 59,4 dB  |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, ciclo manual                        |
| Equipo:                  | Soporte para 5 x GN 1/1                                       |
| 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:            | Estructura en alambre inox AISI 304                           |
| Patas:                   | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm          |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi                               |

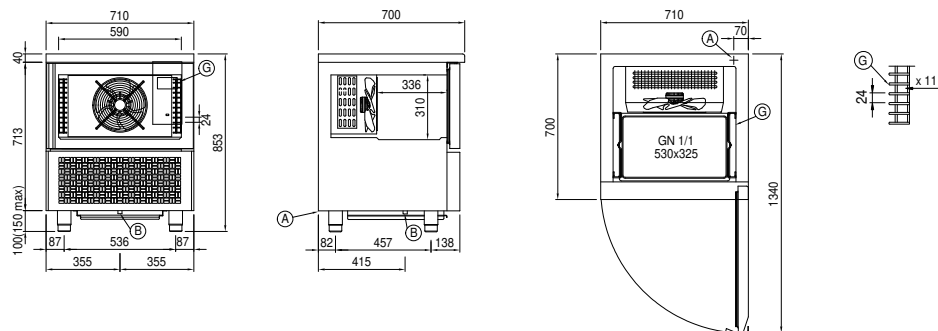
### Accesorios y variantes

|  |  |
|--|--|
| Color RAL a elegir                             | Otros voltajes especiales                  |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Patas rebajadas h 55/70 mm                 |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla inox GN1/1                         |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Rejilla plastificada GN1/1                 |

### 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