

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Modi Up

Modelo: W6U

Cód.: W1106300011



### Datos técnicos

Top:	Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno
Capacidad bruta:	160 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Rendimiento +90/+3:	28 Kg
Rendimiento +90/-18:	23 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	150g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780x800x913 mm
Dimensiones embalaje:	875x915x1141 mm
Peso neto / bruto:	130 Kg / 140 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 160 lt
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida:	1506 W - 6,5 A
Rendimiento de refrigeración:	2368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +40°C
Ruido:	60,4 dB

### Características

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	6 pares de guías para GN1/1, EN60x40
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:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Patatas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

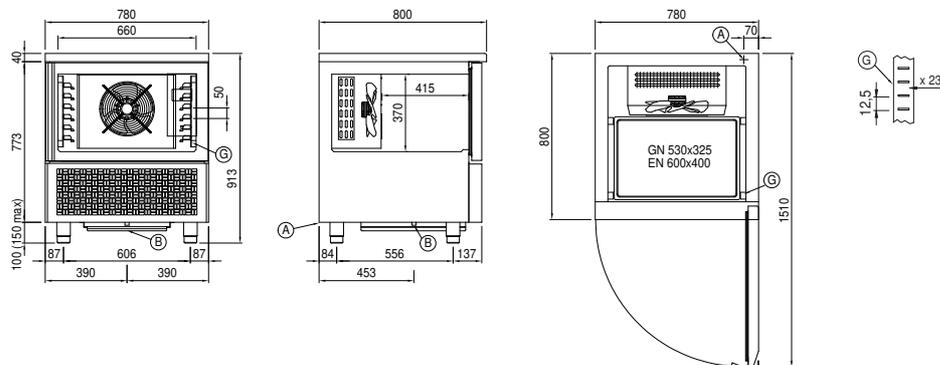
### Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Rejilla inox GN1/1
Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura	Rejilla plastificada GN1/1
Inversión apertura puerta	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Otros voltajes especiales	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN
Patas rebajadas h 55/70 mm	Sistema de sanitización lámpara UV

### 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