Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Up

**Modelo:** W7UL **Cód.:** W51073000011




Abatidor multifunción Modi versión Up de 7 bandejas (9 recipientes helado 360x165x150 mm), profundidad 800 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 - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 25 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: 2 pareja de guías y 2 rejillas plastificadas EN60x40. 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 máxima:** | 9 cubetas 360x165x150 mm o 9 cubetas para helados Ø 200x200x125 mm |
| **Capacidad bruta:** | 238 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+10°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Humidificador:** | No disponible |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Rendimiento +90/+3:** | 34 kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 25 kg |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R290 (GWP=3) |
| **Carga refrigerante:** | 150g |
| **Descogelación :** | Gas caliente |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 780×800×1093 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 875×915×1150 mm |
| **Peso neto / bruto:** | 145 Kg / 155 Kg |
| **Volumen neto / bruto:** | / 238 lt |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Potencia absorbida:** | 1523 W - 6,6 A |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 2368 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +40°C |
| **Ruido:** | 60,4 dB |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, ciclo manual |
| **Equipo:** | 2 pares de guías para EN60x40, 2 rejillas plastificadas 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 |
| **Patas:** | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema de control 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 previosly or subsequently sold.

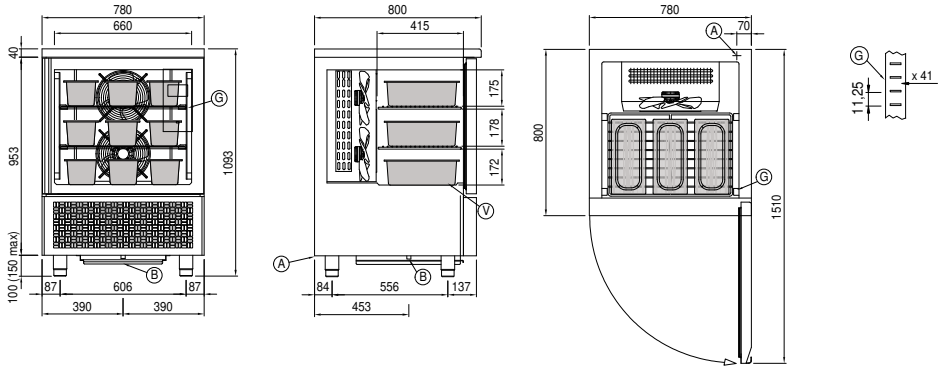
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Color RAL a elegir | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Rejilla inox EN60x40 |
| Inversión apertura puerta | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 398 mm 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

**V:** Cubetas 360x165x120h (no incluidas)

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 previosly or subsequently sold.