

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Up

Modello: W6UL Cod: W51063000011

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 6 teglie (6 vaschette gelato 360x165x150 mm), 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 - 28 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 23 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: 1 coppia guida e 1 griglia plastificata 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

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità massima:	6 bacinelle 360x165x150 mm o 6 carapine Ø 200x200x125 mm
Capacità linda:	160 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	28 Kg
Resa +90 / -18:	23 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	150g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780x800x913 mm
Dimensioni imballo:	875x915x1141 mm
Peso netto / lordo:	135 Kg / 145 Kg
Volume netto / lordo:	/ 160 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	1506 W - 6,5 A
Resa Frigorifera:	2368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +40°C
Rumorosità:	60,4 dB

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	1 coppia guida EN60x40, 1 griglia plastificata 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

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 previously or subsequently sold.

Accessori e varianti

Verniciatura RAL

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Griglia inox EN60x40

Inversione apertura porta

Griglia plastificata EN60x40

Altre alimentazioni

Coppia guide tipo L 398 mm EN

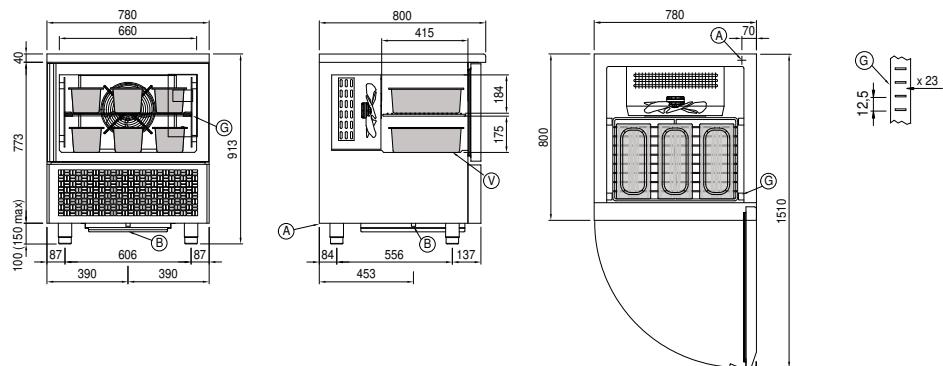
Piedino ribassato h 55/70 mm

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

V: Vaschette 360x165x120h (non incluse)

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 previously or subsequently sold.