Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Up

Modello: W5ULS **Cod:** W51053010011

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie (3 vaschette gelato 360x165x150 mm), profondità 700 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 - 18 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 10 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 360x165x120 mm o 6 carapine Ø 200x200x125 mm
Capacità lorda:	114 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Resa +90 / +3:	18 kg
Resa +90 / -18:	10 kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	150g
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×700×853 mm
Dimensioni imballo:	875×915×910 mm
Peso netto / lordo:	115 Kg / 125 Kg
Volume netto / lordo:	/ 114 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	826,4 W - 4,7 A
Resa Frigorifera:	1349 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +40°C
Rumorosità:	59,4 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 previosly or subsequently sold.

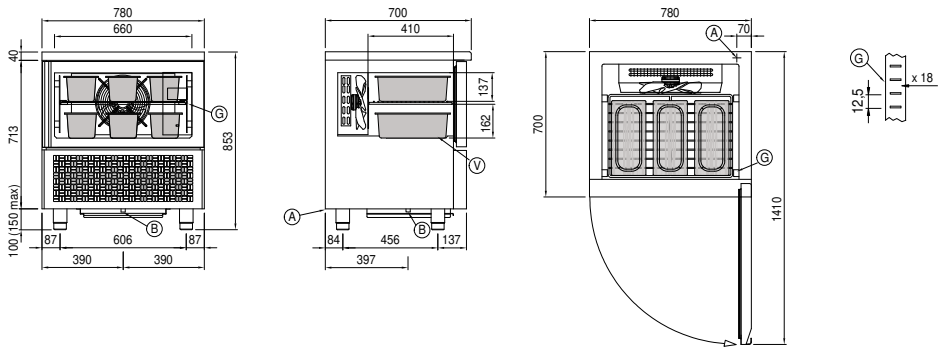
Accessori e varianti

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



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.