

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Abbattitore Smart

Modello: W5XG Cod: W11033010021



Dati Tecnici

Capacità lorda:	102 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-in
Classe efficienza energetica:	/
Resa +90 / +3:	18 Kg
Resa +90 / -18:	13 Kg
Classe Climatica:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carica Refrigerante:	150 g
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione meccanica
Dimensioni:	710×700×843 mm
Dimensioni imballo:	805×800×901 mm
Peso netto / lordo:	100 Kg / 110 Kg
Volume netto / lordo:	/ 102 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Assorbimento:	795 W - 4,6 A
Resa Frigorifera:	1389 W*
*:	Evap10°C Cond. +40°C
Rumorosità:	59,4 dB

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento soft, abbattimento hard, surgelazione hard, ciclo continuo
Dotazione:	Supporto a 5 posizioni GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	Con sistema antiodore
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica 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 PVC
Cremagliere e Guide:	Struttura in filo inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304, h 18 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

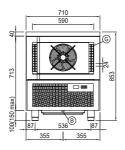
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

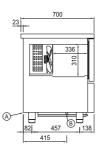


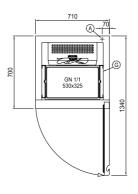
COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. L'abbattitore Smart, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico









A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

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 previouly or subsequently sold.