Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Up

Modelo: W5UGR **Cód.:** W11035010001

Abatidor multifunción Modi versión Up de 5 bandejas, profundidad 700 mm, rango de temperatura -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. 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 - 20 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 15 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. 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: estructura para 5 bandejas GN1/1. 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 bruta:	102 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	20 kg
Rendimiento +90/-18:	15 kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	710×700×853 mm
Dimensiones embalaje:	805×800×910 mm
Peso neto / bruto:	65 Kg / 75 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 102 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	113 W - 0,5 A
Rendimiento de refrigeración:	1565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	Soporte para 5 x GN 1/1
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:	Estructura en alambre inox AISI 304
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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversión apertura puerta
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota W5T
- Patas rebajadas h 55/70 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Rejilla inox GN1/1
- Rejilla plastificada GN1/1

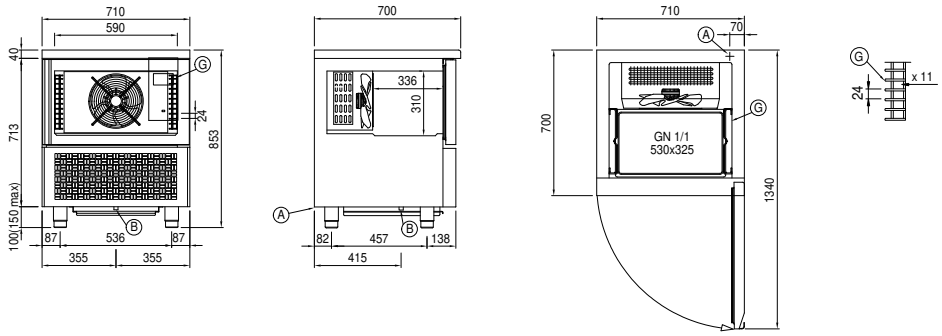
Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	47 Kg
Dimensiones:	780×752×280 mm
Tubo de entrega:	10 mm
Tubo de retorno:	10 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +45°C

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



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.