

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Up

Modello: W5UGR

Cod: W11035010001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie, profondità 700 mm, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. 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 - 20 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 15 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. 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: 5 posizioni per teglie GN1/1. 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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità lorda:</b>	102 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+10°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Umidificatore:</b>	Non disponibile
<b>Unità refrigerante:</b>	remota
<b>Resa +90 / +3:</b>	20 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	15 Kg
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	Ad aria forzata
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni:</b>	710×700×853 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	805×800×901 mm
<b>Peso Lordo:</b>	75 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50-60 Hz

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	Supporto a 5 posizioni GN1/1
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 4,3" con presa USB
<b>Porte:</b>	Ammortizzate, con sistema antiodore
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
<b>Cremagliere e Guide:</b>	Struttura in filo inox AISI 304
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	Sistema di controllo remoto wi-fi

## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Altre alimentazioni
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Unità condensante W5T remota
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Piedino ribassato h 55/70 mm
Inversione apertura porta	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Griglia inox GN1/1
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia plastificata GN1/1

## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Peso Lordo:</b>	47 Kg
<b>Dimensioni:</b>	780x752x280 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

## 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

