

Cliente	Cantidad
Proyecto	Posición

# Abatidor Modi Up

Modelo: W5UGSR Cód.: W11055010001



# Datos técnicos

Тор:	Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno
Capacidad bruta:	114 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	18 Kg
Rendimiento +90/-18:	10 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×700×853 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×901 mm
Peso neto / bruto:	70 Kg / 80 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 114 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	113 W - 0,5 A
Rendimiento de refrigeración:	1755 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

#### Abatidor multifunción Modi versión Up de 5 bandeias, 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 - 18 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 10 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: 5 pareja de guías GN1/1-EN60x40. 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.

## **Caracteristicas**

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	5 pares de guías para GN1/1, EN60x40
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:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
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 previously 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	
Rejilla inox EN60x40	
Rejilla plastificada EN60x40	
Par de guías tipo L 398 mm GN-EN	
Sistema de sanitización lámpara U\	/

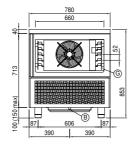
#### Datos técnicos unidad remota

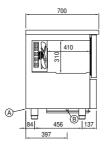
Alimentación:	220-240V / 50Hz
Gas refrigerante:	R452A
Peso bruto:	31 Kg
Dimensiones:	500x330x295 mm
Tubo de entrega:	10 mm
Tubo de retorno:	10 mm
Dimensiones embalaje:	540x345x310 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap30°C Cond. +55°C

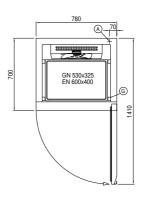
## COSMO - control wi-fi

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









A: Alimentación del cable de salida

B:

Descarga del agua de condensación

G:

Cremalleras

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.