

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

## Abbattitore Modi Up Power

Modello: W20PU

Cod: W1119310001



Abbattitore multifunzione Modi versione Up 20 teglie Power, 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 R452a. Touch screen 4,3" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 80 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 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 meccanica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili. Dotazione: 10 coppie guida GN2/1-EN60x80. 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.          |
| Capacità lorda:       | 513 lt                  |
| Range temperatura:    | -40°+10°C               |
| Range ventilazione:   | 25% - 100%              |
| Umidificatore:        | Non disponibile         |
| Unità refrigerante:   | Plug-in                 |
| Resa +90 / +3:        | 80 Kg                   |
| Resa +90 / -18:       | 60 Kg                   |
| Classe Climatica:     | 5                       |
| Gas refrigerante:     | R452a (GWP=2.141)       |
| Carica Refrigerante:  | 5000g                   |
| Sbrinamento:          | A gas caldo             |
| Valvola:              | Di espansione meccanica |
| Dimensioni:           | 1100×1045×1843 mm       |
| Dimensioni imballo:   | 1180×1125×1905 mm       |
| Peso netto / lordo:   | 205 Kg / 215 Kg         |
| Volume netto / lordo: | ND / 513 lt             |
| Alimentazione:        | 400-415 V - 50-60 Hz    |
| Assorbimento:         | 6150 W - 11,81 A        |
| Resa Frigorifera:     | 9820 W*                 |
| *:                    | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale                                    |
| Dotazione:                | 10 coppie guida GN2/1, EN60x80   |
| Controllo:                | Display touch screen 4,3" con presa USB                                      |
| Porte:                    | Con sistema antidiodore  |
| 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  |

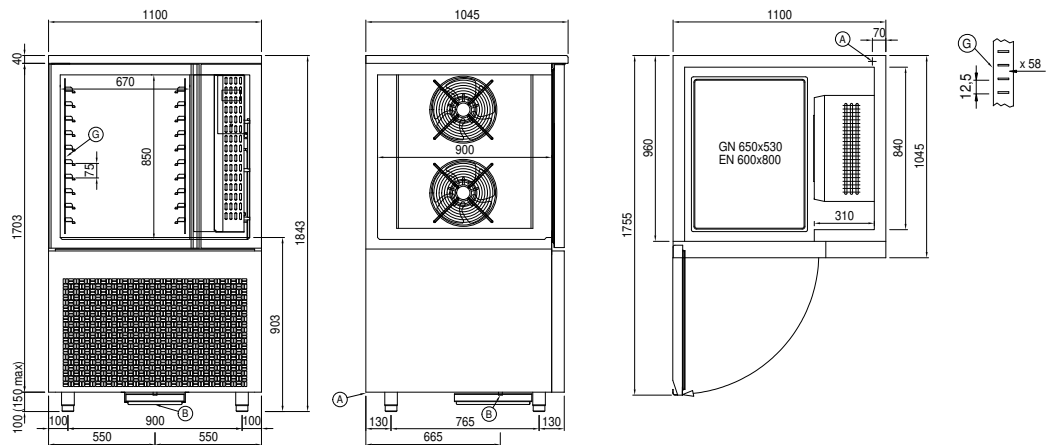
### Accessori e varianti

|  |  |
|--|--|
| Verniciatura RAL                               | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Griglia inox GN1/1                       |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia plastificata GN1/1               |
| Inversione apertura porta                      | Griglia inox EN60x40                     |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Griglia plastificata EN60x40             |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Griglia inox GN2/1                       |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Griglia plastificata GN2/1               |
| Altre alimentazioni                            | Coppia guide tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80 |
| Piedino ribassato h 55/70 mm                   | Guida innesto telaio forno Rational 102  |

### 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



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere