

| Cliente  | Quantità  |
|----------|-----------|
| Progetto | Posizione |

## Tavolo abbattitore Modi Up

Modello: WTS7U Cod: W17073010001



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 - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 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 elettronica 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. Dotazione: 7 coppie guida GN1/1-EN60x40. 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.

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Up 7 teglie, senza piano, range di

## **Dati Tecnici**

| Тор:                  | Senza piano               |
|-----------------------|---------------------------|
| Capacità lorda:       | 248 lt                    |
| Range temperatura:    | -40°+10°C                 |
| Range ventilazione:   | 25% - 100%                |
| Umidificatore:        | Non disponibile           |
| Unità refrigerante:   | Plug-in                   |
| Resa +90 / +3:        | 34 Kg                     |
| Resa +90 / -18:       | 24 Kg                     |
| Classe Climatica:     | 5                         |
| Gas refrigerante:     | R452a (GWP=2.141)         |
| Carica Refrigerante:  | 2000g                     |
| Sbrinamento:          | A gas caldo               |
| Altezza scocca:       | 710 mm                    |
| Valvola:              | Di espansione elettronica |
| Dimensioni:           | 1400×700×810 mm           |
| Dimensioni imballo:   | 1545×900×998 mm           |
| Peso netto / lordo:   | 130 Kg / 140 Kg           |
| Volume netto / lordo: | / 248 lt                  |
| Alimentazione:        | 220-240 V - 50 Hz         |
| Assorbimento:         | 1350 W - 6,52 A           |
| Resa Frigorifera:     | 2084 W*                   |
| *:                    | Evap10°C Cond. +45°C      |
| *.                    | Evap10°C Cond. +45°C      |

#### Caratteristiche

| 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  | Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale                                    |
|---|---------------------------|--|
| Guarnizione porta:  A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile  Sonda al cuore:  A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapid 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 | Dotazione:                | 7 coppie guida GN1/1, EN60x40  |
| Sonda al cuore:  A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapid 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   | Controllo:                | Display touch screen 4,3" con presa USB                                      |
| 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  | Guarnizione porta:        | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile                           |
| 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   | Sonda al cuore:           | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| 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  | Isolamento:               | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free   |
| 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  | Finitura interna/esterna: | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.                                  |
| Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm  | Angoli interni:           | Arrotondati per una facile pulizia   |
| Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm   | Maniglia:                 | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm                                      |
| Trouble to the second mean mean mean mean mean mean mean mean   | Cremagliere e Guide:      | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido                                      |
| Cosmo: Sistema di controllo remoto wi-fi  | Piedini:                  | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm                             |
| Cosmo. Sistema di Controllo Temoto Wi-fi  | Cosmo:                    | Sistema di controllo 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.



## Accessori e varianti

Verniciatura RAL
Sonda al cuore a 3 punti di lettura
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Inversione apertura porta
Alimentazione frequenza 60Hz
Altre alimentazioni

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Griglia inox GN1/1

Griglia plastificata GN1/1

Griglia inox EN60x40

Griglia plastificata EN60x40

Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN

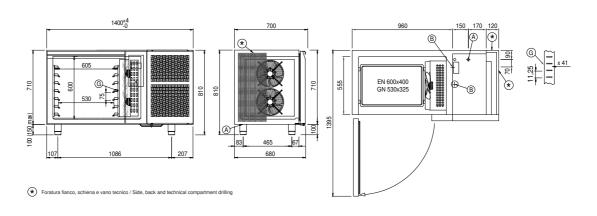
Sistema di sanificazione UV

#### 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

Piedino ribassato h 55/70 mm



- A: Uscita cavo alimentazione B: Scarico condensa G: Cremagliere
- J: Evaporazione automatica condensa

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.