

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Mesa abatidor Modi Up

Modelo: WTP7UR Cód.: W17075011001

Mesa abatidor multifunción Modi Up versión de 7 bandejas, con top, rango de temperaturas -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" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 24 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca. Exterior e interior en acero inox AISI 304. Equipamiento de serie: 7 parejas 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 hub para la supervisión remota de los equipos conectados.



### Datos técnicos

Top:	Con top reforzado para colocar un horno
Capacidad bruta:	248 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	34 Kg
Rendimiento +90/-18:	24 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Altura de la carcasa:	710 mm
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	1400x700x850 mm
Dimensiones embalaje:	1545x900x998 mm
Peso neto / bruto:	120 Kg / 130 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 248 lt
Alimentación:	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	150 W - 0,72 A
Rendimiento de refrigeración:	2084 W*
**:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Características

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	7 pares de guías para GN1/1, EN60x40
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
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

## Accesories y variantes

Color RAL a elegir	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Sonda al cuore riscaldato a 1 punto di lettura	Rejilla inox GN1/1
Inversión apertura puerta	Rejilla plastificada GN1/1
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Otros voltajes especiales	Par de guías tipo L 398 mm GN-EN
Unidad remota para mesa W7T	Sistema de sanitización lámpara UV

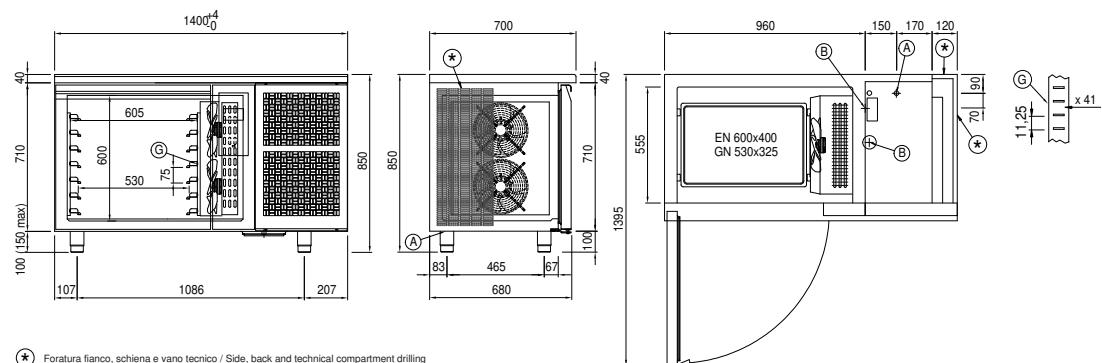
## Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso bruto:	25 Kg
Dimensiones:	650x650x400 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



- A: Alimentación del cable de salida      B: Descarga del agua de condensación      G: Cremalleras
- J: Evaporación automática del agua de condensación

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.