

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo abbattitore Modi Up

Modello: WTP7UR Cod: W17075011001



manuale. Sistema refrigerante remoto 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 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. 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, con piano, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo

Dati Tecnici

Тор:	Con piano rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	248 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	34 Kg
Resa +90 / -18:	24 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1400×700×850 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Peso netto / lordo:	120 Kg / 130 Kg
Volume netto / lordo:	/ 248 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	150 W - 0,72 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	7 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
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

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	
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	
Alimentazione frequenza 60Hz	
Altre alimentazioni	
Unità condensante tavolo W7T remota	

Piedino ribassato h 55/70 mm	
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	

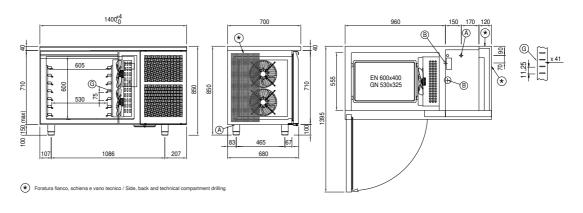
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	25 Kg
Dimensioni:	650×650×400 mm
Pipe delivery:	10 mm
Pipe suction:	10 mm
Resa frigorifera:	Evap10°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



- 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.