

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Up

Modello: W5UEA-R452

Cod: W21034000001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie, profondità 800 mm, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad acqua con gas refrigerante R452a. Touch screen 4,3" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 22 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 17 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. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 5 coppie guida 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.



### Dati Tecnici

|                     |   |
|---------------------|---|
| Top:                | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità lorda:     | 134 lt  |
| Range temperatura:  | -40°+10°C   |
| Range ventilazione: | 25% - 100%  |
| Umidificatore:      | Non disponibile                                     |
| Unità refrigerante: | Condensazione ad acqua                              |
| Resa +90 / +3:      | 22 Kg   |
| Resa +90 / -18:     | 17 Kg   |
| Classe Climatica:   | 5   |
| Gas refrigerante:   | R452a   |
| Sbrinamento:        | A gas caldo   |
| Valvola:            | Di espansione elettronica                           |
| Dimensioni:         | 780×800×853 mm                                      |
| Dimensioni imballo: | 875×915×901 mm                                      |
| Peso Lordo:         | 115 Kg  |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz                                   |
| Potenza assorbita:  | 1030 W  |
| Corrente assorbita: | 4,98 A  |
| Resa Frigorifera:   | 1565 W*   |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +45°C                             |

### Caratteristiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale                                    |
| Dotazione:                | 5 coppie guida EN60x40   |
| Controllo:                | Display touch screen 4,3" con presa USB                                      |
| Porte:                    | Ammortizzate, con sistema antiodore  |
| 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  |

## 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

