Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Up

Modello: W7UER **Cod:** W21075000001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 7 teglie, profondità 800 mm, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante remoto 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 - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 25 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. 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: 7 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:	238 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	34 kg
Resa +90 / -18:	25 kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×800×1093 mm
Dimensioni imballo:	875×915×1141 mm
Peso netto / lordo:	100 Kg / 110 Kg
Volume netto / lordo:	/ 238 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	150 W - 0,72 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	7 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

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 previosly 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 W6-W7T remota
- Piedino ribassato h 55/70 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
- Griglia inox EN60x40
- Griglia plastificata EN60x40
- Coppia guide tipo L 398 mm EN

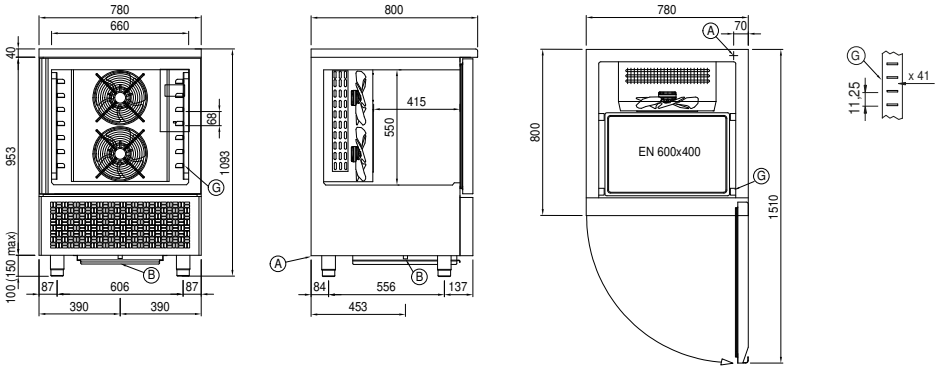
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	31 Kg
Dimensioni:	780×752×280 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	10 mm
Resa frigorifera:	Evap. -10°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



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 previosly or subsequently sold.