

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

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

## Abbattitore Modi Up

Modello: W10UER

Cod: W21105000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Up 10 teglie, 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 - 50 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 45 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: 10 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.
Capacità lorda:	367 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	50 Kg
Resa +90 / -18:	45 Kg
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780×800×1563 mm
Dimensioni imballo:	875×915×1826 mm
Peso Lordo:	135 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz

### Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	10 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

## Accessori e varianti

Verniciatura RAL	Unità condensante W10-W14T remota
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Unità condensante W10-W14T remota carenata silenziosa
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Piedino ribassato h 55/70 mm
Inversione apertura porta	Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Griglia inox EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Griglia plastificata EN60x40
Altre alimentazioni	Coppia guide tipo L 398 mm EN

## Dati tecnici unità refrigerante remota

<b>Alimentazione:</b>	400-415 V - 50-60 Hz
<b>Gas refrigerante:</b>	R404-R452a
<b>Peso Lordo:</b>	78 Kg
<b>Dimensioni:</b>	780x752x430 mm
<b>Resa frigorifera:</b>	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

