

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Roll-in Modi Up

Modello: W20KUE-R452

Cod: W22203000001



Dati Tecnici

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Capacità lorda: | 977 lt |
| Range temperatura: | -40°+10°C |
| Range ventilazione: | 25% - 100% |
| Umidificatore: | Non disponibile |
| Unità refrigerante: | Plug-in |
| Resa +90 / +3: | 88 Kg |
| Resa +90 / -18: | 62 Kg |
| Classe Climatica: | 5 |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Carica Refrigerante: | 5000g |
| Sbrinamento: | Ad aria forzata |
| Valvola: | Di espansione elettronica |
| Dimensioni: | 810×1015×2240 mm |
| Dimensioni imballo: | 905×1130×2365 mm |
| Peso netto / lordo: | 230 Kg / 240 Kg |
| Volume netto / lordo: | / 977 lt |
| Alimentazione: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Assorbimento: | 6450 W - 12,45 A |
| Resa Frigorifera: | 7751 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Caratteristiche

| | |
|---------------------------|--|
| Funzioni: | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale |
| 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 75 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 |
| Cosmo: | Sistema di controllo remoto wi-fi |

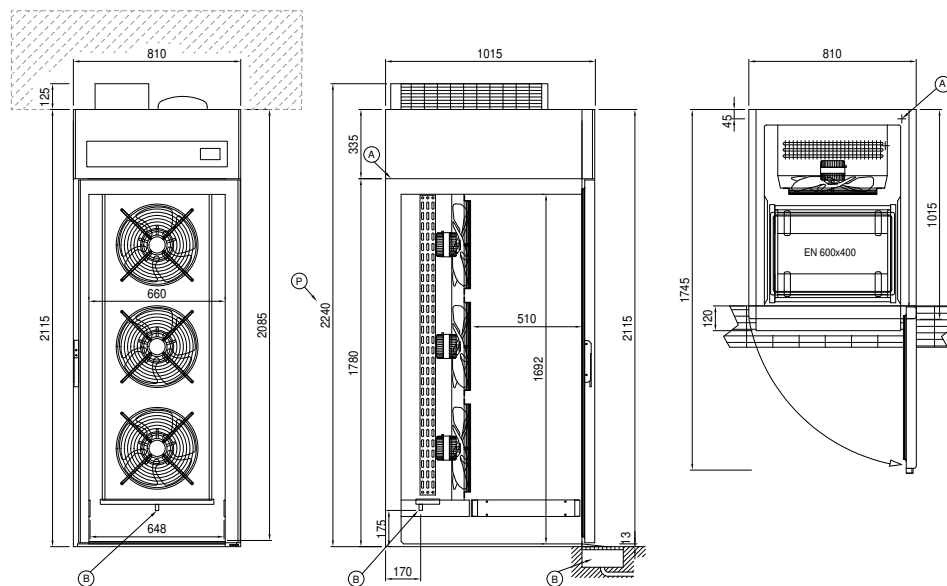
Accessori e varianti

| | |
|--|--|
| Verniciatura RAL | Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Alimentazione frequenza 60Hz |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Altre alimentazioni |
| Inversione apertura porta | Carrello EN60x40 20 teglie 620x470x1630 mm |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Sistema di sanificazione UV |

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

Q: Plug-In

R: Uscita tubi gas