

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Roll-in Modi Up

Modelo: W20KUER

Cód.: W22205000001



### Datos técnicos

Capacidad bruta:	977 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	remota
Rendimiento +90/+3:	88 Kg
Rendimiento +90/-18:	62 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Descogelación :	Aire forzado
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	810×1015×2115 mm
Dimensiones embalaje:	905×1130×2240 mm
Peso neto / bruto:	185 Kg / 195 Kg
Volumen neto / bruto:	/ 977 lt
Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Potencia absorbida:	460 W - 2,22 A
Rendimiento de refrigeración:	7751 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Características

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Control:	Pantalla táctil 4,3" con puerto USB
Puertas:	Amortiguador de cierre, con pestaña antiolores
Junta de la puerta:	Triple cámara, magnética y fácilmente sustituible
Sonda al corazón:	Sonda de 1 punto, desenganche rápido y fácilmente sustituible
Aislamiento:	Espesor 75 mm - libre de CFC/HCFC
Acabado interno/externo:	Exterior e interior en acero inox AISI 304.
Esquinas internas:	Redondeado para una fácil limpieza
Manija:	En acero inox AISI 304, espesor 2 mm
Rack y guías:	Acero inox AISI 304, fácil desenganche
Cosmo:	Sistema de control remoto Wi-Fi

### Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Alimentazione frequenza 60Hz
Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura	Otros voltajes especiales
Inversión apertura puerta	Unidad remota abierta W20T
Predisposición para conexión a unidad remota de CO2	Unidad remota carenada silenciada W20T
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Carro EN60x40 20 bandejas 620x470x1630 mm

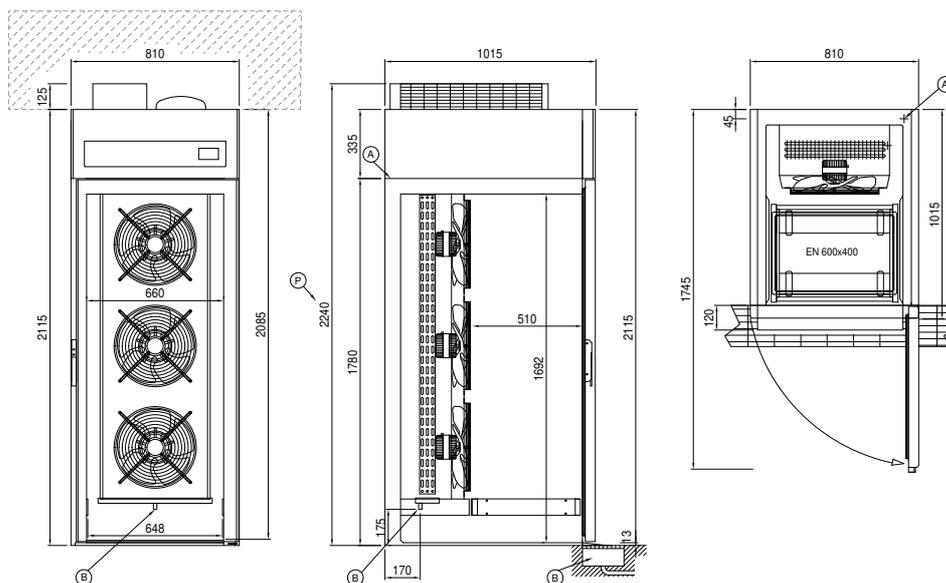
### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,18W - 6,9A
Gas refrigerante:	R404-R452a
CV unidad:	3
Peso bruto:	93 Kg
Dimensiones:	930x680x450 mm
Tubo de entrega:	12 mm
Tubo de retorno:	28 mm
Rendimiento de refrigeración:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### COSMO - control wi-fi

Cosmo es la tecnología Wi-Fi exclusiva de The Nice Kitchen que permite conectar, actualizar y supervisar los abatidores MODI desde smartphones. MODI es también un hub Cosmo y permite supervisar a distancia los aparatos Coldline conectados a él. Desde la app se pueden comprobar las condiciones de funcionamiento de cada máquina y recibir alertas en caso de funcionamiento anómalo.

### Diseño técnico



- A: Alimentación del cable de salida      B: Descarga del agua de condensación      Q: Plug-In
- R: Salida tubo de gas