

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo abbattitore Modi Up

Modello: W7TPUER Cod: W27075011001



Caratteristiche

Dati Tecnici

Тор:	Con piano rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	248 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Classe efficienza energetica:	/
Resa +90 / +3:	34 Kg
Resa +90 / -18:	24 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	1400×700×850 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Peso netto / lordo:	120 Kg / 130 Kg
Volume netto / lordo:	/ 248 lt
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	150 W - 0,72 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap10°C Cond. +45°C

Funzioni: Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale 7 coppie guida EN60x40 Dotazione: Controllo: Display touch screen 4,3" con presa USB 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 Sistema di controllo remoto wi-fi Cosmo:

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Up 7 teglie, con piano, 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" 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 - 24 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. Guarnizione

magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. 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.

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 previously 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 W10-W14T 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

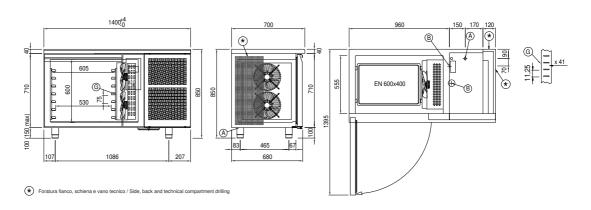
Dati tecnici unità refrigerante remota

Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	25 Kg
Dimensioni:	650×650×400 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	10 mm
Resa frigorifera:	Evap10°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



A: Uscita cavo alimentazione B: Scarico condensa G: Cremagliere

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 previously or subsequently sold.