

Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Up

Modelo: W14ULR

Cód.: W51145000001



Abatidor multifunción Modi versión Up de 14 bandejas (15 recipientes helado 360x165x150 mm), rango de temperatura -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración remoto con gas refrigerante R452a. Pantalla táctil de 4,3" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 70 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 60 mm - HFO con alto rendimiento de aislamiento y bajo impacto ambiental (libre de CFC, HCFC, HFC). Válvula de expansión electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente sustituible, sonda al corazón con conector de rosca y alojamiento en la puerta. Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables sin herramientas. Equipo de serie: 4 pareja de guías y 4 rejillas plastificadas EN60x40. Conexión ModBus/RTU Rs485 de serie. Cosmo: conexión wi-fi para monitorización remota a través de Cosmo App. Cuando está cableado a mesas y armarios Coldline actúa como concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.

Datos técnicos

| | |
|-------------------------------|--|
| Top: | Espesor de 4 cm |
| Capacidad máxima: | 15 cubetas 360x165x150 mm o 15 cubetas para helados Ø 200x200x125 mm |
| Capacidad bruta: | 463 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+10°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Humidificador: | No disponible |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Rendimiento +90/+3: | 70 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 60 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Aire forzado |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 780x800x1778 mm |
| Dimensiones embalaje: | 875x915x1826 mm |
| Peso neto / bruto: | 140 Kg / 150 Kg |
| Volumen neto / bruto: | / 463 lt |
| Alimentación: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Potencia absorbida: | 290 W - 1,40 A |
| Rendimiento de refrigeración: | 5440 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Características

| | |
|--------------------------|---|
| Funciones: | Abatimiento, congelación, ciclo manual |
| Equipo: | 4 parejas de guías EN60x40, 4 rejillas plastificadas EN60x40 |
| 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 60 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 |
| Patas: | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Sistema de control remoto Wi-Fi |

Accesorios y variantes

| | |
|---|--|
| Color RAL a elegir | Unidad remota W10-W14T |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unidad remota carenada silenciada W10-W14T |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Patas rebajadas h 55/70 mm |
| Inversión apertura puerta | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Predisposición para conexión a unidad remota de CO2 | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla inox EN60x40 |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz | Rejilla plastificada EN60x40 |
| Otros voltajes especiales | Par de guías tipo L 398 mm EN |

Datos técnicos unidad remota

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 400-415 V - 50-60 Hz |
| Assorbimento Unità Remota: | 3,26kW - 5,9A |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso bruto: | 78 Kg |
| Dimensiones: | 780x752x430 mm |
| Tubo de entrega: | 10 mm |
| Tubo de retorno: | 16 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

