

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Up

Modello: W14ULR

Cod: W51145000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Up 14 teglie (15 vaschette gelato 360x165x150 mm), 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 - 70 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 60 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: 4 coppie guida e 4 griglie plastificate 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 massima:	15 bacinelle 360x165x150 mm o 15 carapine Ø 200x200x125 mm
Capacità lorda:	463 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	remota
Resa +90 / +3:	70 Kg
Resa +90 / -18:	60 Kg
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Ad aria forzata
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	780x800x1778 mm
Dimensioni imballo:	875x915x1826 mm
Peso netto / lordo:	140 Kg / 150 Kg
Volume netto / lordo:	/ 463 lt
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento:	290 W - 1,40 A
Resa Frigorifera:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	4 coppie guida EN60x40, 4 griglie plastificate 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 Monofase 50Hz oppure 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

Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,26kW - 5,9A
Gas refrigerante:	R404-R452a
Peso Lordo:	78 Kg
Dimensioni:	780x752x430 mm
Tubo di mandata:	10 mm
Tubo di ritorno:	16 mm
Resa frigorifera:	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

