

Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Abatidor Modi Up

Modelo: W20ULR

Cód.: W51205000001



Abatidor multifunción Modi versión Up de 20 bandejas (21 recipientes helado 360x165x150 mm), rango de temperaturas -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" y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 88 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 62 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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 mecánica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca. Exterior e interior en acero inox AISI 304, grupo de ventiladores y cubierta del condensador desmontables. Equipamiento de serie: 6 parejas de guías y 6 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 hub para la supervisión remota de los equipos conectados.

### Datos técnicos

Capacidad máxima:	21 cubetas
Capacidad bruta:	872 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:	810x1015x2085 mm
Dimensiones embalaje:	905x1130x2240 mm
Peso neto / bruto:	185 Kg / 195 Kg
Volumen neto / bruto:	ND / 872 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
Equipo:	6 pares de guías para EN60x40, 6 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 abierta W20T
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Unidad remota carenada silenciada W20T
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
Alimentazione frequenza 60Hz	Par de guías tipo L 398 mm EN
Otros voltajes especiales	Sistema de sanitización lámpara UV

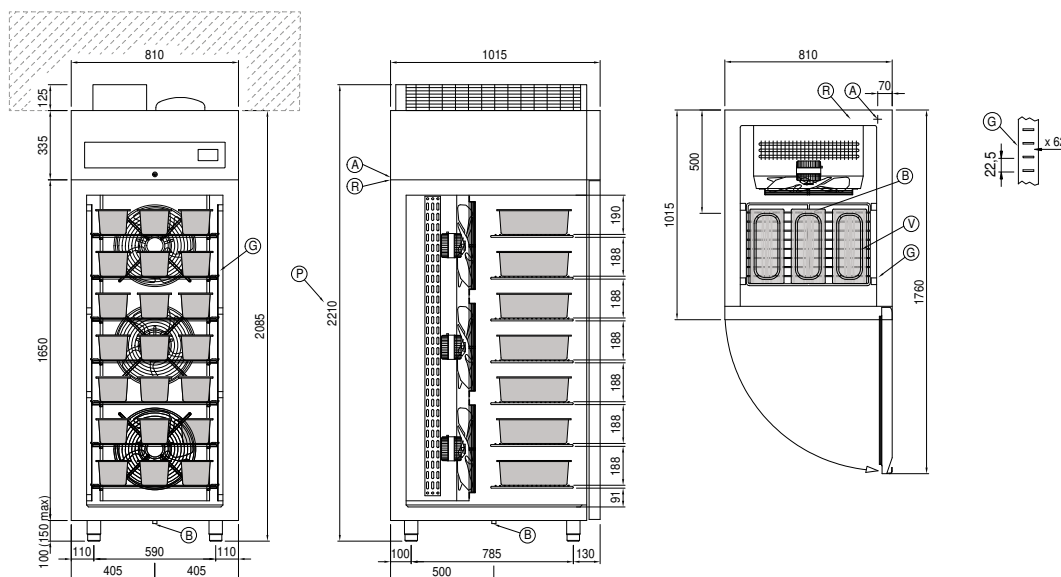
### Datos técnicos unidad remota

Alimentación:	400-415 V - 50-60 Hz
Assorbimento Unità Remota:	3,18W - 6,9A
Gas refrigerante:	R404-R452a
CV unidad:	4
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 | G: | Cremalleras                         |
| Q: | Plug-In                          | R: | Salida tubo de gas                | V: | Cubetas 360x165x120h (no incluidas) |

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.