Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Up

Modelo: W6UE **Cód.:** W21063000011

Abatidor multifunción Modi versión Up de 6 bandejas, profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire con gas refrigerante ecológico R290. 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 - 27 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 22 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por gas caliente. 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: 6 pareja de guías 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. Reforzado para colocar un horno
Capacidad bruta:	160 lt
Rango de temperatura:	-40°+10°C
Rango de ventilación:	25% - 100%
Humidificador:	No disponible
Unidad refrigeradora:	Plug-in
Rendimiento +90/+3:	27 Kg
Rendimiento +90/-18:	22 Kg
Clase climática:	5
Gas refrigerante:	R290 (GWP=3)
Carga refrigerante:	150g
Descogelación :	Gas caliente
Válvula:	Válvula de expansión electrónica
Dimensiones:	780×800×913 mm
Dimensiones embalaje:	875×915×1141 mm
Alimentación:	220-240 V - 50 Hz
Rendimiento de refrigeración:	2368 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +40°C
Ruido:	60,4 dB

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	6 pares de guías para 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

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 previosly or subsequently sold.

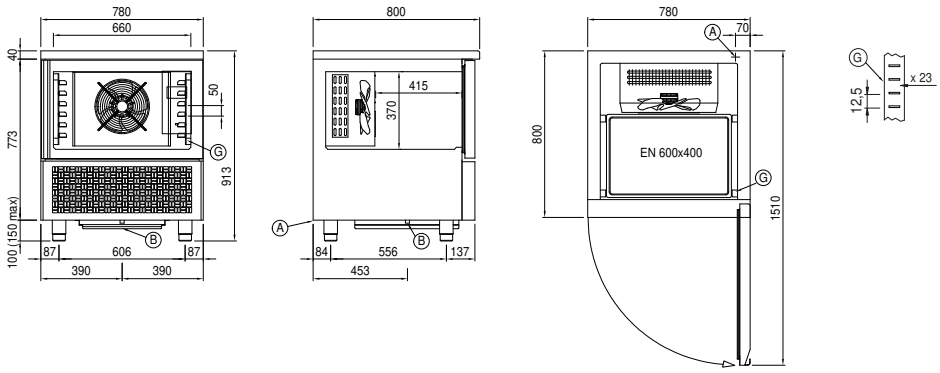
Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Inversión apertura puerta	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Otros voltajes especiales	Par de guías tipo L 398 mm EN

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

Energy consumption EN 10732

Ciclo de abatimiento +65/+10

Consumo	0,073 kWh/kg
Tiempo	63 min
Rendimiento	27 Kg

Ciclo de ultracongelación +65/-18

Consumo	0,242 kWh/kg
Tiempo	247 min
Rendimiento	22 Kg

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 previosly or subsequently sold.