

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Up

Modelo: W7UGR

Cód.: W11075010001

Abatidor multifunción Modi versión Up de 7 bandejas, profundidad 700 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 - 32 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 24 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: estructura para 7 bandejas GN1/1. 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: | 201 lt |
| Rango de temperatura: | -40°+10°C |
| Rango de ventilación: | 25% - 100% |
| Humidificador: | No disponible |
| Unidad refrigeradora: | remota |
| Rendimiento +90/+3: | 32 Kg |
| Rendimiento +90/-18: | 24 Kg |
| Gas refrigerante: | R452a (GWP=2.141) |
| Descogelación : | Aire forzado |
| Válvula: | Válvula de expansión electrónica |
| Dimensiones: | 710×700×1093 mm |
| Dimensiones embalaje: | 805×800×1141 mm |
| Alimentación: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Rendimiento de refrigeración: | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

Características

| | |
|--------------------------|---|
| Funciones: | Abatimiento, congelación, ciclo manual |
| Equipo: | Soporte para 7 x GN1/1 |
| 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: | Estructura en alambre inox AISI 304 |
| 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 | Otros voltajes especiales |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Unidad remota W6-W7T |
| 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 | Rejilla inox GN1/1 |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Rejilla plastificada GN1/1 |

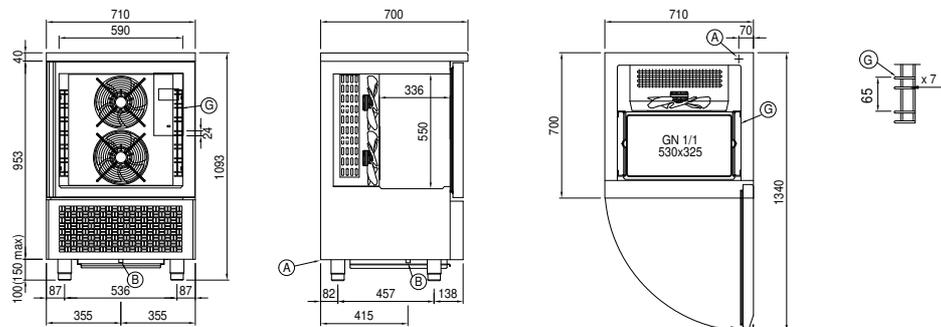
Datos técnicos unidad remota

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Alimentación: | 220-240 V - 50 Hz |
| Gas refrigerante: | R404-R452a |
| Peso bruto: | 31 Kg |
| Dimensiones: | 780x752x280 mm |
| Tubo de entrega: | 10 mm |
| Tubo de retorno: | 10 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