

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

## Abatidor Modi Up Power

Modelo: W20PUA

Cód.: W1119410001



Abatidor multifunción Modi versión Up de 20 bandejas Power, rango de temperaturas -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de agua 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 - 80 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 60 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, 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 mecánica y evaporador con tratamiento anticorrosión. 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: 10 parejas de guías GN2/1-EN60x80. 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

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Top:                          | Espesor de 4 cm            |
| Capacidad bruta:              | 513 lt                     |
| Rango de temperatura:         | -40°+10°C                  |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                 |
| Humidificador:                | No disponible              |
| Unidad refrigeradora:         | Unidad condensada por agua |
| Rendimiento +90/+3:           | 80 Kg                      |
| Rendimiento +90/-18:          | 60 Kg                      |
| Clase climática:              | 5                          |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)          |
| Descogelación :               | Gas caliente               |
| Válvula:                      | Expansión mecánica         |
| Dimensiones:                  | 1100×1045×1843 mm          |
| Dimensiones embalaje:         | 1180×1125×1905 mm          |
| Alimentación:                 | 400-415 V - 50-60 Hz       |
| Rendimiento de refrigeración: | 9820 W*                    |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C    |

### Características

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, ciclo manual                        |
| Equipo:                  | 10 pares de guías para GN2/1, EN60x80                         |
| Control:                 | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB                           |
| Puertas:                 | Con sistema antiolor  |
| 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                        |
| Patatas:                 | en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm          |
| Cosmo:                   | Sistema de control remoto Wi-Fi                               |

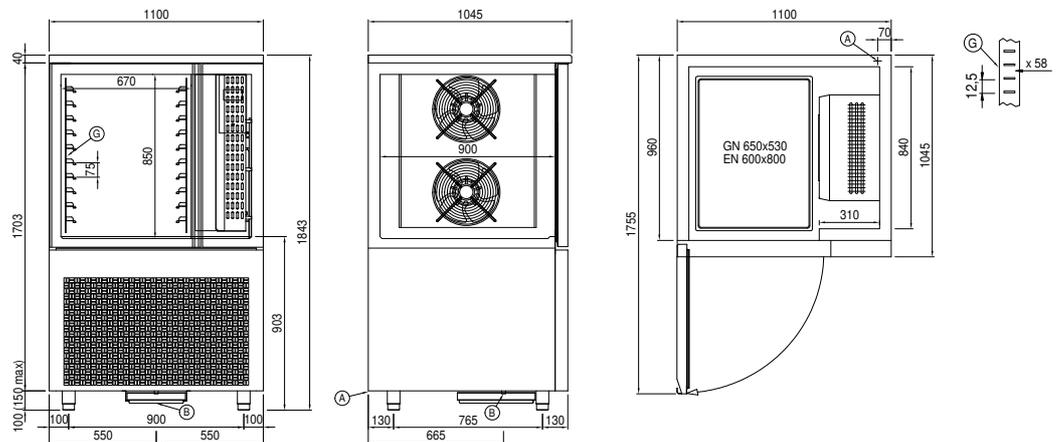
### Accesorios y variantes

|  |   |
|--|---|
| Color RAL a elegir                             | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm                            |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Rejilla inox GN1/1  |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Rejilla plastificada GN1/1  |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla inox EN60x40  |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz        | Rejilla plastificada EN60x40  |
| Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz         | Rejilla inox GN2/1  |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Rejilla plastificada GN2/1  |
| Otros voltajes especiales                      | Par de guías tipo L 755 mm GN2/1-EN60x80                              |
| Patas rebajadas h 55/70 mm                     | Estructura móvil para movimentación de bandejas de Horno Rational 102 |

### 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
- W1: Carga/descarga agua para Unidad condensante - macho 3/4"