

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

## Tavolo abbattitore Modi Up

Modello: WTP7UA

Cod: W17074011001

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Up 7 teglie, con piano, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad acqua con gas refrigerante R452a. Touch screen 4,3" e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 34 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 24 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. 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. Guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile e sonda al cuore con connettore a vite. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Dotazione: 7 coppie guida GN1/1-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:                | Con piano rinforzato per sovrapposizione forno |
| Capacità lorda:     | 248 lt                                         |
| Range temperatura:  | -40°+10°C                                      |
| Range ventilazione: | 25% - 100%                                     |
| Umidificatore:      | Non disponibile                                |
| Unità refrigerante: | Plug-in                                        |
| Resa +90 / +3:      | 34 Kg                                          |
| Resa +90 / -18:     | 24 Kg                                          |
| Classe Climatica:   | 5                                              |
| Gas refrigerante:   | R452a (GWP=2.141)                              |
| Sbrinamento:        | A gas caldo                                    |
| Altezza scocca:     | 710 mm                                         |
| Valvola:            | Di espansione elettronica                      |
| Dimensioni:         | 1400×700×850 mm                                |
| Dimensioni imballo: | 1545×900×998 mm                                |
| Alimentazione:      | 220-240 V - 50 Hz                              |
| Resa Frigorifera:   | 2084 W*                                        |
| *:                  | Evap. -10°C Cond. +45°C                        |

### Caratteristiche

|                           |                                                                              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Funzioni:                 | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale                                    |
| Dotazione:                | 7 coppie guida GN1/1, EN60x40                                                |
| Controllo:                | Display touch screen 4,3" con presa USB                                      |
| 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                                            |

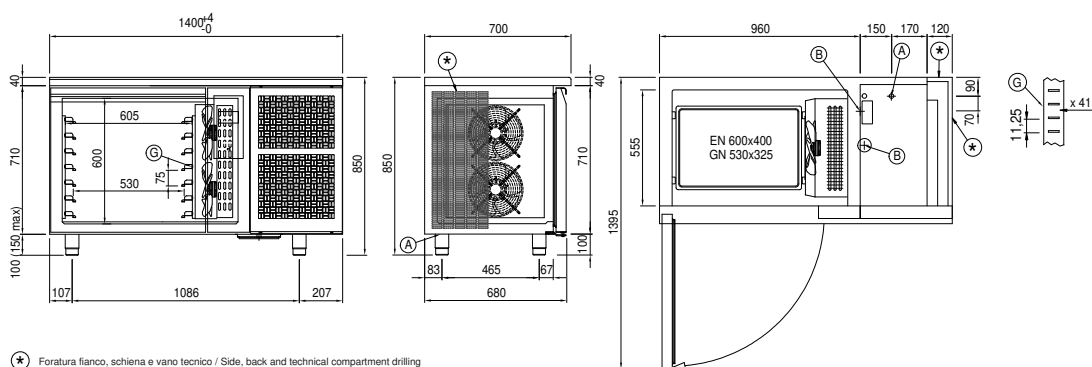
## Accessori e varianti

|                                                |                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Verniciatura RAL                               | Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Griglia inox GN1/1                       |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Griglia plastificata GN1/1               |
| Inversione apertura porta                      | Griglia inox EN60x40                     |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Griglia plastificata EN60x40             |
| Altre alimentazioni                            | Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN         |
| Piedino ribassato h 55/70 mm                   | Sistema di sanificazione UV              |

## 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



- A: Uscita cavo alimentazione
- B: Scarico condensa
- G: Cremagliere
- J: Evaporazione automatica condensa
- W1: Carico/scarico acqua per unità condensante - maschio 3/4"