coldline

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Tavolo abbattitore Modi Up

**Modello:** WTP7UR **Cod:** W17075011001

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 remoto 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 ad aria forzata. 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 |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Altezza scocca:** | 710 mm |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 1400×700×850 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 1545×900×998 mm |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50-60 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 |

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.

## Accessori e varianti

- Verniciatura RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversione apertura porta
- Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Unità condensante tavolo W7T remota
- Piedino ribassato h 55/70 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Griglia inox GN1/1
- Griglia plastificata GN1/1
- Griglia inox EN60x40
- Griglia plastificata EN60x40
- Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN
- Sistema di sanificazione UV

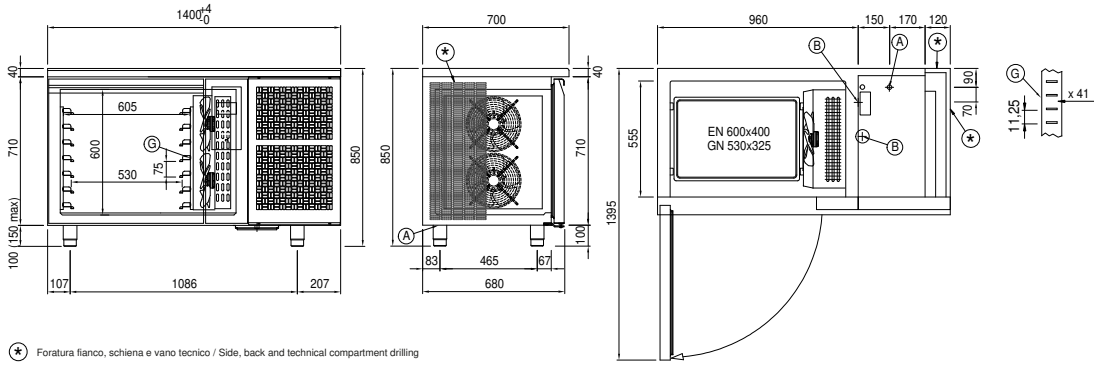
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso Lordo:** | 25 Kg |
| **Dimensioni:** | 650×650×400 mm |
| **Tubo di mandata:** | 10 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 10 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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

## Energy consumption EN 10732

| Ciclo abbattimento +65/+10 | | Ciclo surgelazione +65/-18 | |
|---|---|---|---|
| Consumo | | Consumo | |
| Tempo | | Tempo | |
| Resa | 34 Kg | Resa | 24 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.