

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

## Abatidor Modi Up

Modelo: W5UEA-R452

Cód.: W21034000001

Abatidor multifunción Modi versión Up de 5 bandejas, profundidad 800 mm, 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" en la puerta y modos de funcionamiento con recetas personalizables, tiempo o sonda al corazón. Ventilación regulable 25-100%. Rendimiento abatimiento +90/+3°C - 22 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 17 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 electrónica y evaporador con tratamiento anticorrosión. Puerta acolchada con sistema antiolores, Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable, 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. Equipamiento de serie: 5 parejas 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 hub para la supervisión remota de los equipos conectados.



### Datos técnicos

|                               |                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Top:                          | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| Capacidad bruta:              | 134 lt                                           |
| Rango de temperatura:         | -40°+10°C                                        |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                                       |
| Humidificador:                | No disponi                                       |
| Unidad refrigeradora:         | Unidad condensada por agua                       |
| Rendimiento +90/+3:           | 22 Kg                                            |
| Rendimiento +90/-18:          | 17 Kg                                            |
| Clase climática:              | 5                                                |
| Gas refrigerante:             | R452a                                            |
| Descogelación :               | Gas caliente                                     |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica                 |
| Dimensiones:                  | 780x800x853 mm                                   |
| Dimensiones embalaje:         | 875x915x901 mm                                   |
| Peso bruto:                   | 115 Kg                                           |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                                |
| Potencia absorbida:           | 1030 W                                           |
| Corriente absorbida:          | 4,98 A                                           |
| Rendimiento de refrigeración: | 1565 W*                                          |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C                          |

### Características

|                          |                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, ciclo manual                        |
| Equipo:                  | 5 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                               |

### 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

