Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Abatidor Modi Up Power

Modelo: W20PUEA **Cód.:** W21194100001



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. Puerta acolchada con sistema antiolores, 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 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

Caracteristicas

Funciones:	Abatimiento, congelación, ciclo manual
Equipo:	10 pares de guías para 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
Patas:	en acero inoxidable AISI 304 regulables h 100/150 mm
Cosmo:	Sistema de control 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.

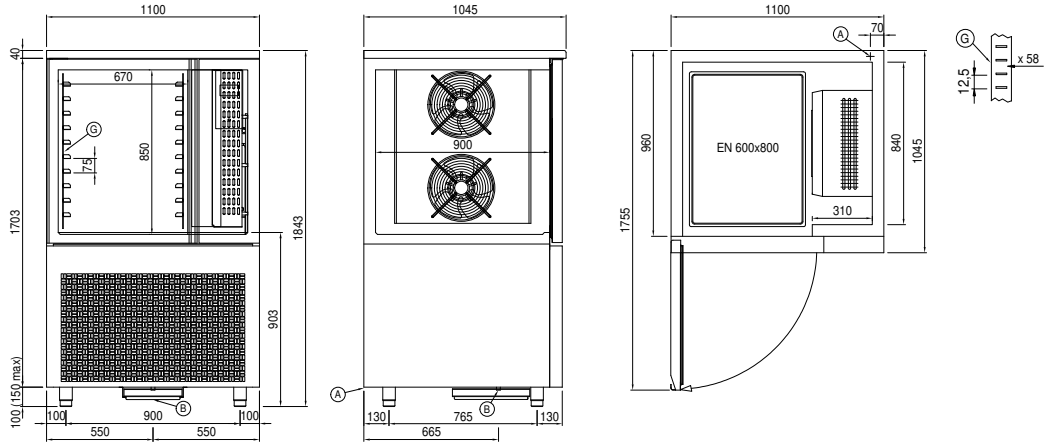
Accesorios y variantes

Color RAL a elegir	Otros voltajes especiales
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Patas rebajadas h 55/70 mm
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
Inversión apertura puerta	Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla inox EN60x40
Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz	Rejilla plastificada EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Par de guías tipo L 755 mm EN60x80

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"

Energy consumption EN 10732

Ciclo de abatimiento +65/+10	Ciclo de ultracongelación +65/-18
Consumo	Consumo
Tiempo	Tiempo
Rendimiento 80 Kg	Rendimiento 60 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.