Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Roll-in Modi Up

**Modelo:** W20KUE **Cód.:** W22203000001



Abatidor multifunción de carro Modi versión Up de 20 bandejas, rango de temperaturas -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración Plug-In con condensación de aire 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 - 88 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 62 Kg. Clase climática 5 utilización intensiva, desescarche por aire forzado. Espesor de aislamiento 75 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. 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. Para carros 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

| | |
|---|---|
| **Capacidad bruta:** | 977 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+10°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Humidificador:** | No disponible |
| **Unidad refrigeradora:** | Plug-in |
| **Rendimiento +90/+3:** | 88 Kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 62 Kg |
| **Clase climática:** | 5 |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Carga refrigerante:** | 5000g |
| **Descogelación :** | Aire forzado |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 810×1015×2240 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 905×1130×2365 mm |
| **Alimentación:** | 400-415 V - 50-60 Hz |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 7751 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, ciclo manual |
| **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 75 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 |
| **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.

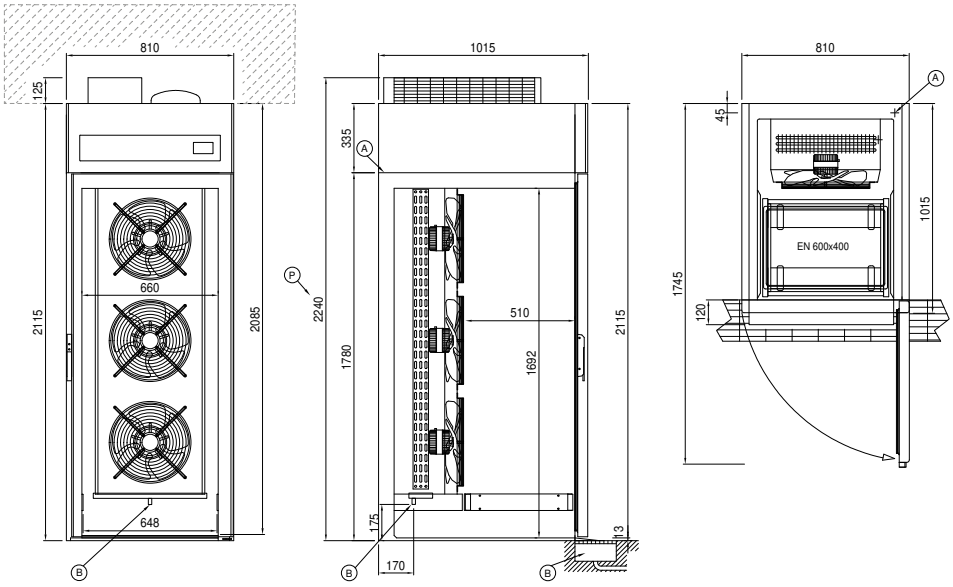
## Accesorios y variantes

| | |
|---|---|
| Color RAL a elegir | Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura | Alimentazione frequenza 60Hz |
| Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura | Otros voltajes especiales |
| Inversión apertura puerta | Carro EN60x40 20 bandejas 620x470x1630 mm |
| Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz | Sistema de sanitización lámpara UV |

## 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 **Q:** Plug-In

**R:** Salida tubo de gas

## Energy consumption EN 10732

| Ciclo de abatimiento +65/+10 | Ciclo de ultracongelación +65/-18 |
|---|---|
| Consumo | Consumo |
| Tiempo | Tiempo |
| Rendimiento 88 Kg | Rendimiento 62 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.