

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

## Mesa abatidor Modi Up

Modelo: W7TPUE

Cód.: W27073011001

Mesa abatidor multifunción Modi Up versión de 7 bandejas, con top, 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 - 34 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 24 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. Junta magnética de triple cámara, fácilmente reemplazable y sonda al corazón con conector de rosca.Exterior e interior en acero inox AISI 304. Equipamiento de serie: 7 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:                          | Con top reforzado para colocar un horno |
| Capacidad bruta:              | 248 lt                                  |
| Rango de temperatura:         | -40°+10°C                               |
| Rango de ventilación:         | 25% - 100%                              |
| Humidificador:                | No disponible                           |
| Unidad refrigeradora:         | Plug-in                                 |
| Clasificación energética:     | /                                       |
| Rendimiento +90/+3:           | 34 Kg                                   |
| Rendimiento +90/-18:          | 24 Kg                                   |
| Clase climática:              | 5                                       |
| Gas refrigerante:             | R452a (GWP=2.141)                       |
| Descogelación :               | Gas caliente                            |
| Altura de la carcasa:         | 710 mm                                  |
| Válvula:                      | Válvula de expansión electrónica        |
| Dimensiones:                  | 1400×700×850 mm                         |
| Dimensiones embalaje:         | 1545×900×998 mm                         |
| Alimentación:                 | 220-240 V - 50 Hz                       |
| Rendimiento de refrigeración: | 2084 W*                                 |
| *:                            | Evap. -10°C Cond. +45°C                 |

### Características

|                          |                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Funciones:               | Abatimiento, congelación, ciclo manual                        |
| Equipo:                  | 7 pares de guías para EN60x40                                 |
| Control:                 | Pantalla táctil 4,3" con puerto USB                           |
| 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                               |

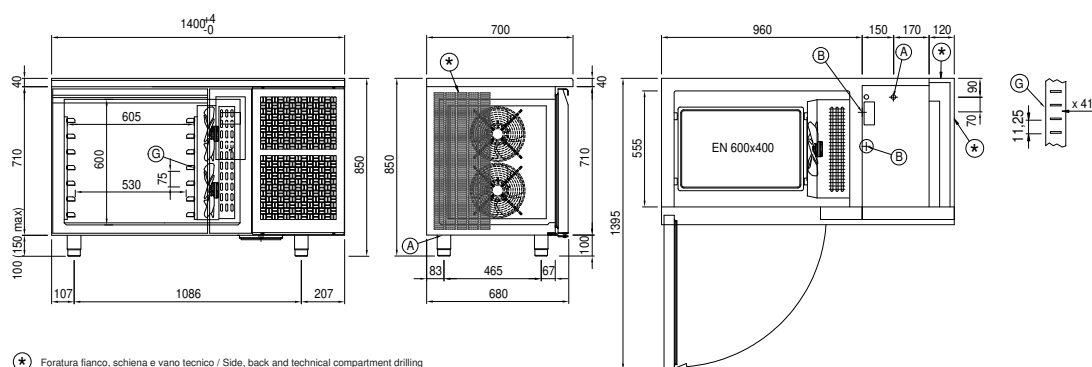
## Accesorios y variantes

|                                                |                                            |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Color RAL a elegir                             | Patas rebajadas h 55/70 mm                 |
| Sonda al cuore a 3 punti di lettura            | Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm |
| Sonda al cuore riscaldada a 1 punto di lettura | Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm        |
| Inversión apertura puerta                      | Rejilla inox EN60x40                       |
| Alimentazione frequenza 60Hz                   | Rejilla plastificada EN60x40               |
| Otros voltajes especiales                      | Par de guías tipo L 398 mm EN              |

## 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