Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

## Abatidor Modi Up

**Modelo:** W5ULR **Cód.:** W51035000001

Abatidor multifunción Modi versión Up de 5 bandejas (3 recipientes helado 360x165x150 mm), profundidad 800 mm, rango de temperatura -40°+10°C. Está equipado con las funciones: abatimiento, congelación, ciclo manual. Sistema de refrigeración remoto 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 - 23 Kg; rendimiento congelación +90/-18°C - 18 Kg. Clase climática 5 por uso intensivo, desescarche por aire forzado. 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 sustituible, 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. Equipo de serie: 1 par de guías y 1 rejilla plastificada 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 concentrador para la supervisión remota de los equipos conectados.



### Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Top:** | Espesor de 4 cm. Reforzado para colocar un horno |
| **Capacidad máxima:** | 6 cubetas |
| **Capacidad bruta:** | 134 lt |
| **Rango de temperatura:** | -40°+10°C |
| **Rango de ventilación:** | 25% - 100% |
| **Humidificador:** | No disponible |
| **Unidad refrigeradora:** | remota |
| **Rendimiento +90/+3:** | 23 Kg |
| **Rendimiento +90/-18:** | 18 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Descogelación :** | Aire forzado |
| **Válvula:** | Válvula de expansión electrónica |
| **Dimensiones:** | 780×800×853 mm |
| **Dimensiones embalaje:** | 875×915×901 mm |
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Rendimiento de refrigeración:** | 1565 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caracteristicas

| | |
|---|---|
| **Funciones:** | Abatimiento, congelación, ciclo manual |
| **Equipo:** | 1 pareja de guías EN60x40, 1 rejilla plastificada 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 |

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
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversión apertura puerta
- Predisposición para conexión a unidad remota de CO2
- Otros voltajes especiales
- Unidad remota W5T
- Patas rebajadas h 55/70 mm
- Kit 4 ruedas giratorias con freno h 128 mm
- Bandeja de aluminio EN60x40 h 20 mm
- Rejilla inox EN60x40
- Rejilla plastificada EN60x40
- Par de guías tipo L 398 mm EN
- Sistema de sanitización lámpara UV

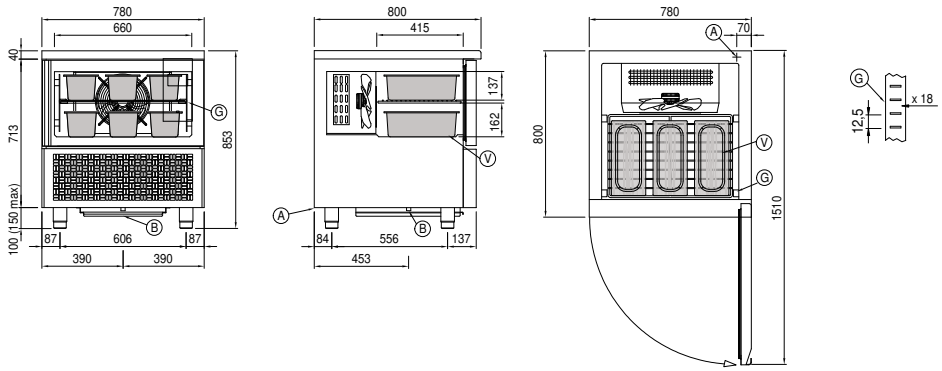
## Datos técnicos unidad remota

| | |
|---|---|
| **Alimentación:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso bruto:** | 47 Kg |
| **Dimensiones:** | 780×752×280 mm |
| **Tubo de entrega:** | 10 mm |
| **Tubo de retorno:** | 10 mm |
| **Rendimiento de refrigeración:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## 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




## Energy consumption EN 10732

| Ciclo de abatimiento +65/+10 | Ciclo de ultracongelación +65/-18 |
|---|---|
| Consumo | Consumo |
| Tiempo | Tiempo |
| Rendimiento 23 Kg | Rendimiento 18 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.