Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

## Abbattitore Modi Up

**Modello:** W6ULR **Cod:** W51065000001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 6 teglie (6 vaschette gelato 360x165x150 mm), profondità 800 mm, range di temperatura -40°+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante remoto con gas refrigerante R452a. Touch screen 4,3" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 28 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 23 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento ad aria forzata. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 1 coppia guida e 1 griglia plastificata EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.



### Dati Tecnici

| | |
|---|---|
| **Top:** | Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno |
| **Capacità massima:** | 6 bacinell |
| **Capacità lorda:** | 160 lt |
| **Range temperatura:** | -40°+10°C |
| **Range ventilazione:** | 25% - 100% |
| **Umidificatore:** | Non disponibile |
| **Unità refrigerante:** | remota |
| **Resa +90 / +3:** | 28 Kg |
| **Resa +90 / -18:** | 23 Kg |
| **Gas refrigerante:** | R452a (GWP=2.141) |
| **Sbrinamento:** | Ad aria forzata |
| **Valvola:** | Di espansione elettronica |
| **Dimensioni:** | 780×800×913 mm |
| **Dimensioni imballo:** | 875×915×1141 mm |
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50-60 Hz |
| **Resa Frigorifera:** | 2084 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +45°C |

### Caratteristiche

| | |
|---|---|
| **Funzioni:** | Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale |
| **Dotazione:** | 1 coppia guida EN60x40, 1 griglia plastificata EN60x40 |
| **Controllo:** | Display touch screen 4,3" con presa USB |
| **Porte:** | Ammortizzate, con sistema antiodore |
| **Guarnizione porta:** | A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile |
| **Sonda al cuore:** | A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile |
| **Isolamento:** | Spessore 60 mm - CFC/HCFC free |
| **Finitura interna/esterna:** | Esterno e interno in acciaio inox AISI 304. |
| **Angoli interni:** | Arrotondati per una facile pulizia |
| **Maniglia:** | In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm |
| **Cremagliere e Guide:** | Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido |
| **Piedini:** | In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm |
| **Cosmo:** | Sistema di controllo 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.

## Accessori e varianti

- Verniciatura RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversione apertura porta
- Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2
- Altre alimentazioni
- Unità condensante W6-W7T remota
- Piedino ribassato h 55/70 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Teglia alluminata EN60x40 h 20 mm
- Griglia inox EN60x40
- Griglia plastificata EN60x40
- Coppia guide tipo L 398 mm EN
- Sistema di sanificazione UV

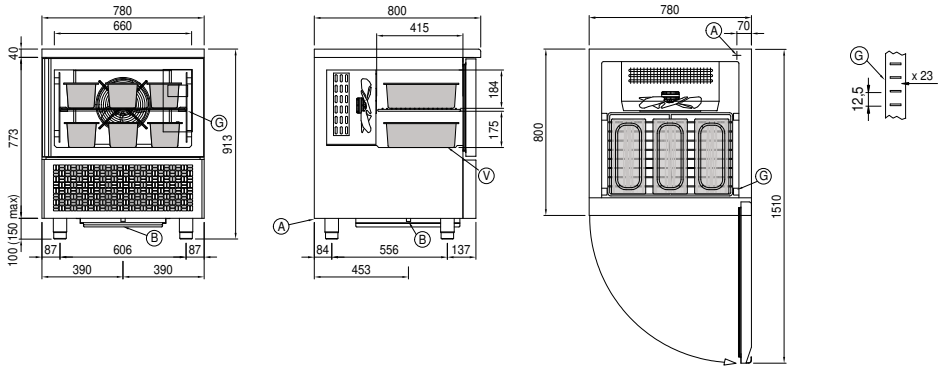
## Dati tecnici unità refrigerante remota

| | |
|---|---|
| **Alimentazione:** | 220-240 V - 50 Hz |
| **Gas refrigerante:** | R404-R452a |
| **Peso Lordo:** | 31 Kg |
| **Dimensioni:** | 780×752×280 mm |
| **Tubo di mandata:** | 10 mm |
| **Tubo di ritorno:** | 10 mm |
| **Resa frigorifera:** | Evap. -10°C Cond. +45°C |

## COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere, aggiornare e monitorare da smartphone l'abbattitore MODI. MODI è anche un Cosmo hub e consente la supervisione remota degli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app potrai controllare le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

## Disegno tecnico




## Energy consumption EN 10732

### Ciclo abbattimento +65/+10

| | |
|---|---|
| Consumo | |
| Tempo | |
| Resa | 28 Kg |

### Ciclo surgelazione +65/-18

| | |
|---|---|
| Consumo | |
| Tempo | |
| Resa | 23 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.