

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  |

### Accessori e varianti

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

### Dati tecnici unità refrigerante remota

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| Alimentazione:    | 220-240 V - 50 Hz       |
| Gas refrigerante: | R404-R452a              |
| Peso Lordo:       | 31 Kg                   |
| Dimensioni:       | 780x752x280 mm          |
| Pipe delivery:    | 10 mm                   |
| Pipe suction:     | 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

