

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Up

Modello: W5U

Cod: W11033000001



Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie, profondità 800 mm, Plug-In con condensazione ad aria, classe climatica 5, range di temperatura -40°+10°C. Touch screen 4,3" sulla porta, carter apribile senza attrezzi, è dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Dotato di 5 coppie guida GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	134 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-In
Resa +90 / +3:	22 Kg
Resa +90 / -18:	17 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	780×800×853 mm
Dimensioni imballo:	875×915×901 mm
Peso lordo:	115 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	1030 W
Corrente assorbita:	4,98 A
Resa Frigorifera:	1565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	5 coppie guida GN1/1, 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

Sonda al cuore a 3 punti di lettura

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Inversione apertura porta

Alimentazione frequenza 60Hz

Altre alimentazioni

Piede inox H55/70 Ø50 vite M10×40

Kit 4 ruote inox pivottanti con freno su piastra tavoli armadi

Griglia inox GN1/1

Griglia plastificata GN 1/1 325×530

Griglia inox 600×400 mm

Griglia plastificata EN60x40

Coppia guide tipo L 398 mm GN-EN

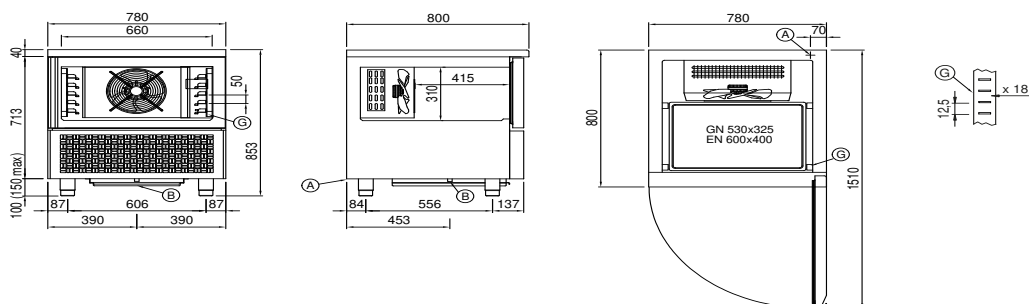
Sistema di sanificazione UV

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è la tecnologia wi-fi 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.

*Necessita di kit cremagliere speciale per cassette e ripiani

Disegno tecnico



A: Uscita cavo alimentazione

B: Scarico condensa

G: Cremagliere

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 previously or subsequently sold.