

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

Tavolo abbattitore Modi Up

Modello: WTA7U

Cod: W17073012001

Tavolo abbattitore multifunzione Modi versione Up 7 teglie piano con alzatina, Plug-In con condensazione ad aria. Range di temperatura -40°+ 10°C 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 7 coppie guida per teglie GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.



Dati Tecnici

Top:	Con piano e alzatina rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	248 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Umidificatore:	Non disponibile
Unità refrigerante:	Plug-In
Resa +90 / +3:	34 Kg
Resa +90 / -18:	24 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452a
Sbrinamento:	A gas caldo
Altezza scocca:	710 mm
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	1400×700×950 mm
Dimensioni imballo:	1545×900×998 mm
Peso lordo:	165 Kg
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Potenza assorbita:	1350 W
Corrente assorbita:	6,52 A
Resa Frigorifera:	2084 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Caratteristiche

Funzioni:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	7 coppie guida GN1/1, EN60x40
Controllo:	Display touch screen 4,3" con presa USB
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

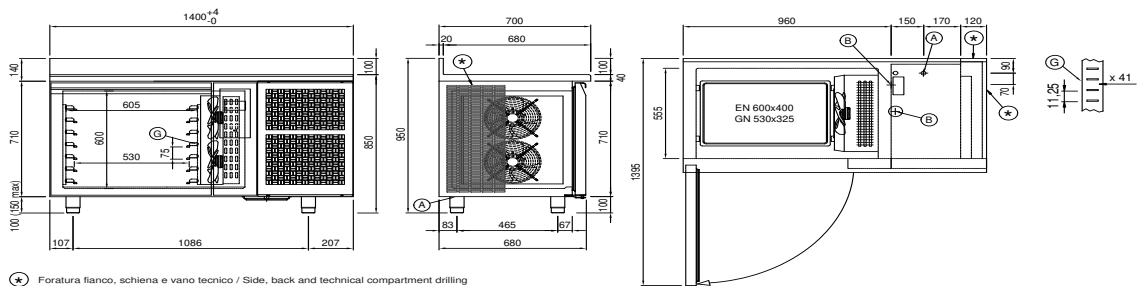
Sistema di sanificazione UV

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

J: Evaporazione automatica condensa

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.