coldline

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____

Abbattitore Modi Up

Modello: W5UG **Cod:** W11033010001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 5 teglie GN1/1, profondità 700 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 posizioni per teglie GN1/1. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
Capacità lorda:	102 lt
Range di temperatura:	-40°+10°C
Unità refrigerante:	Plug-In
Resa +90 / +3:	20 Kg
Resa +90 / -18:	14 Kg
Classe climatica:	5
Gas refrigerante:	R452A
Sbrinamento:	A gas caldo
Valvola:	Di espansione elettronica
Dimensioni:	710×700×853 mm
Dimensioni imballo:	730×730×895 mm
Peso lordo:	105 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:	Supporto a 5 posizioni GN1/1
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:	Struttura in filo inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm

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

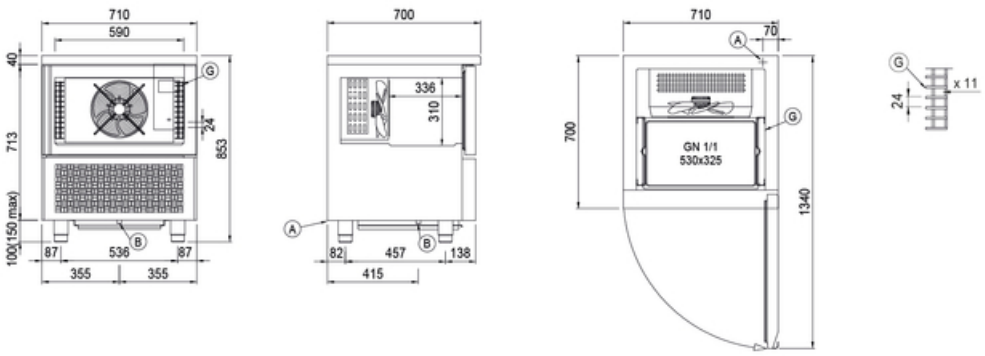
- Verniciatura RAL
- Sonda al cuore a 3 punti di lettura
- Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
- Inversione apertura porta
- Alimentazione frequenza 60Hz
- Altre alimentazioni
- Piedino ribassato h 55/70 mm
- Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
- Griglia inox GN1/1
- Griglia plastificata GN1/1
- Sistema di sanificazione UV per versione U

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 casseti 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 previosly or subsequently sold.