

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

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità lorda:</b>	102 lt
<b>Range temperatura:</b>	-40°+10°C
<b>Range ventilazione:</b>	25% - 100%
<b>Umidificatore:</b>	Non disponibile
<b>Unità refrigerante:</b>	Plug-In
<b>Resa +90 / +3:</b>	20 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	14 Kg
<b>Classe climatica:</b>	5
<b>Gas refrigerante:</b>	R452a
<b>Sbrinamento:</b>	A gas caldo
<b>Valvola:</b>	Di espansione elettronica
<b>Dimensioni (mm):</b>	710×700×853 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	805×800×901 mm
<b>Peso lordo:</b>	105 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita:</b>	1030 W
<b>Corrente assorbita:</b>	4,98 A
<b>Resa Frigorifera:</b>	1565 W*
<b>*:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

### Caratteristiche

<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	Supporto a 5 posizioni GN1/1
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 4,3" con presa USB
<b>Porte:</b>	Ammortizzate, con sistema antidiodore
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</b>	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
<b>Isolamento:</b>	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
<b>Finitura interna/esterna:</b>	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
<b>Angoli interni:</b>	Arrotondati per una facile pulizia
<b>Maniglia:</b>	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
<b>Cremafiere e Guide:</b>	Struttura in filo inox AISI 304
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
<b>Cosmo:</b>	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

Piedino ribassato h 55/70 mm

Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm

Griglia inox GN 1/1 325x530

Griglia plastificata GN 1/1 325x530

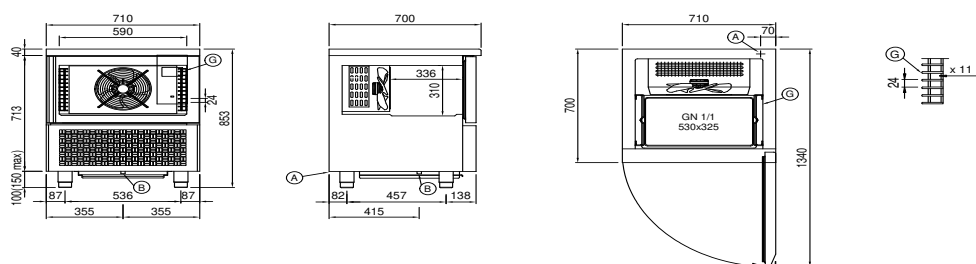
Sistema di sanificazione UV

## 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.