

Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____



Abbattitore Modi Up

Modello: W10U

Cod: W11103000001

Abbattitore multifunzione Modi versione Up 10 teglie, 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 10 coppie guida GN1/1-EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

Dati Tecnici

Top:	Spessore 4 cm.
Capacità lorda:	367 lt
Range temperatura:	-40°+10°C
Range ventilazione:	25% - 100%
Humidifier:	Non disponibile
Refrigerant unit:	Plug-In
Yield +90 / +3:	50 Kg
Yield +90 / -18:	40 Kg
Climate class:	5
Cooling gas:	R452a
Defrost:	A gas caldo
Valve:	Di espansione elettronica
Dimensioni (mm):	780×800×1563 mm
Packing dimensions:	875×915×1826 mm
Gross weight:	190 Kg
Alimentazione:	400-415 V - 50-60 Hz
Total rate:	4120 W
Absorbed Current:	7,91 A
Cooling capacity:	5440 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +45°C

Features

Functions:	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
Dotazione:	10 coppie guida GN1/1, EN60x40
Control:	Display touch screen 4,3" con presa USB
Doors:	Ammortizzate, con sistema antiodore
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Core probe:	A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile
Insulation:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Exterior/interior finishing:	Esterno e interno in acciaio inox AISI 304.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Racks and slides:	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
Feets:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Sistema di controllo remoto wi-fi

Accessori e varianti

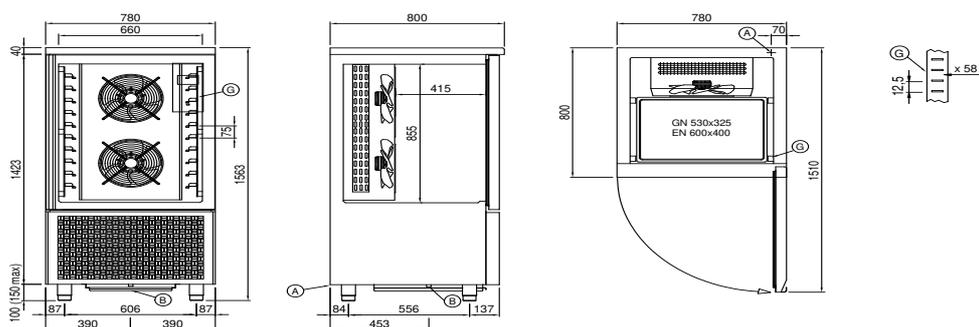
Verniciatura RAL
 Sonda al cuore a 3 punti di lettura
 Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
 Inversione apertura porta
 Alimentazione Monofase 50Hz oppure 60Hz
 Alimentazione Trifase 50Hz oppure 60Hz
 Altre alimentazioni
 Piedino ribassato h 55/70 mm
 Kit 4 ruote pivotanti con freno h 128 mm
 Griglia inox GN1/1
 Griglia plastificata GN1/1
 Griglia inox EN60x40
 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.

*The installation requires a kit for the replacement of the racks

Technical draw



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.