

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

## Abbattitore Modi Up

**Modello:** W5UE

**Cod:** W21033000001



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 EN60x40. Sistema Cosmo per la connessione wi-fi e monitoraggio da remoto.

## Scheda Tecnica

<b>Top:</b>	Spessore 4 cm. Rinforzato per sovrapposizione forno
<b>Capacità lorda:</b>	134 lt
<b>Range di temperatura:</b>	-40°+10°C
<b>Unità refrigerante:</b>	Plug-In
<b>Resa +90 / +3:</b>	22 Kg
<b>Resa +90 / -18:</b>	17 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:</b>	780×800×853 mm
<b>Dimensioni imballo:</b>	800×830×895 mm
<b>Peso lordo:</b>	115 Kg
<b>Alimentazione:</b>	220-240 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita:</b>	1030 W
<b>Corrente assorbita:</b>	4,98 A
<b>Resa:</b>	1565 W
<b>Resa frigorifera:</b>	Evap. -10°C Cond. +45°C

## Caratteristiche

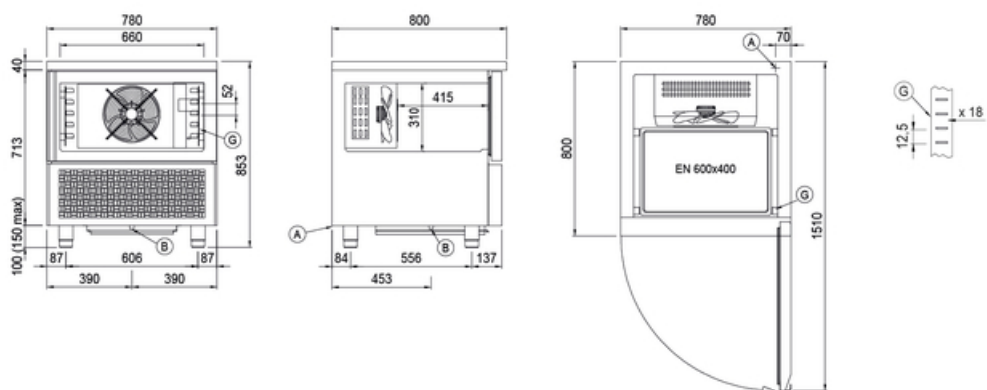
<b>Funzioni:</b>	Abbattimento, surgelazione, ciclo manuale
<b>Dotazione:</b>	5 coppie guida EN60x40
<b>Controllo:</b>	Display touch screen 4,3" con presa USB
<b>Porte:</b>	Ammortizzate, con sistema antiodore
<b>Guarnizione porta:</b>	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
<b>Sonda al cuore:</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>	Acciaio inox AISI 304, a sgancio rapido
<b>Piedini:</b>	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm

**COSMO - controllo wi-fi**

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere e monitorare costantemente da smartphone l'abbattitore MODI. MODI può essere anche un Cosmo hub e consentire la supervisione remota di tutti gli apparecchi Coldline a lui collegati. Dall'app Cosmo potrai controllare in tempo reale le condizioni di funzionamento di ogni macchina e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo. Cosmo confronta costantemente le prestazioni dell'apparecchio con quelle ideali e, in caso di differenze significative, suggerisce la manutenzione necessaria. Il software MODI può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.



**Disegno tecnico**



**A:** Uscita cavo alimentazione  
**G:** Cremagliere

**B:** Scarico 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.