

Client _____ Quantity _____
Project _____ Position _____

Modi Up Blast Chiller

Model: W10U

Cod: W11103000011



Abbattitore multifunzione Modi versione Up 10 teglie, range di temperatura -40°/+10°C. È dotato delle funzioni: abbattimento, surgelazione, ciclo manuale. Sistema refrigerante plug-In con condensazione ad aria con gas refrigerante ecologico R290. Touch screen 4,3" sulla porta e modalità di funzionamento con ricette personalizzabili, a tempo o con sonda al cuore. Ventilazione regolabile 25-100%. Resa abbattimento +90/+3°C - 50 Kg; resa surgelazione +90/-18°C - 45 Kg. Classe climatica 5 heavy duty, sbrinamento a gas caldo. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Valvola di espansione elettronica ed evaporatore verniciato anticorrosione. Porta ammortizzata dotata di sistema antiodore con guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, sonda al cuore con connettore a vite e alloggiamento sulla porta. Esterno e interno in acciaio inox AISI 304, gruppo ventilatori e copri condensatore rimovibili senza attrezzi. Dotazione: 10 coppie guida GN1/1-EN60x40. Connessione ModBus/RTU Rs485 di serie. Cosmo: connessione wi-fi per il monitoraggio da remoto tramite Cosmo App. Se collegato via cavo a tavoli ed armadi Coldline svolge la funzione di hub per il monitoraggio da remoto delle apparecchiature collegate.

Technical data

Top:	4 cm thickness
Gross capacity:	367 lt
Temperature range:	-40°/+10°C
Ventilation range:	25% - 100%
Humidifier:	Not available
Refrigerant unit:	Plug-in
Yield +90/+3:	50 Kg
Yield +90/-18:	45 Kg
Climate class:	5
Cooling gas:	R290 (GWP=3)
Refrigerant Charge:	150g
Defrost:	Hot gas
Valve:	Electronic expansion valve
Dimensions:	780×800×1563 mm
Packing dimensions:	875×915×1826 mm
Net / gross weight:	190 Kg / 200 Kg
Net / gross volume:	ND / 367 lt
Voltage:	220-240 V - 50 Hz
Total rate:	3043 W - 14,7 A
Cooling capacity:	5546 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +40°C
Noise:	69,8 dB

Features

Functions:	Blast chilling, shock freezing, continuous cycle
Standard equipment:	10 slides GN1/1, EN60x40
Control:	4,3" touch screen display with USB port
Doors:	Cushioned, with anti-odor system
Door gasket:	Magnetic, triple chamber and easily replaceable
Core probe:	Needle probe with 1 reading point, quick-release and easily replaceable
Insulation:	60 mm thickness - CFC/HCFC free
Exterior/interior finishing:	Exterior and interior AISI 304 stainless steel.
Inner corners:	Rounded for easy cleaning and ensuring maximum hygiene
Handle:	Stainless steel AISI 304, 2 mm thick
Racks and slides:	Stainless steel AISI 304, quick release
Feets:	AISI 304 stainless steel adjustable h 100/150 mm
Cosmo:	Wi-Fi remote control system

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.

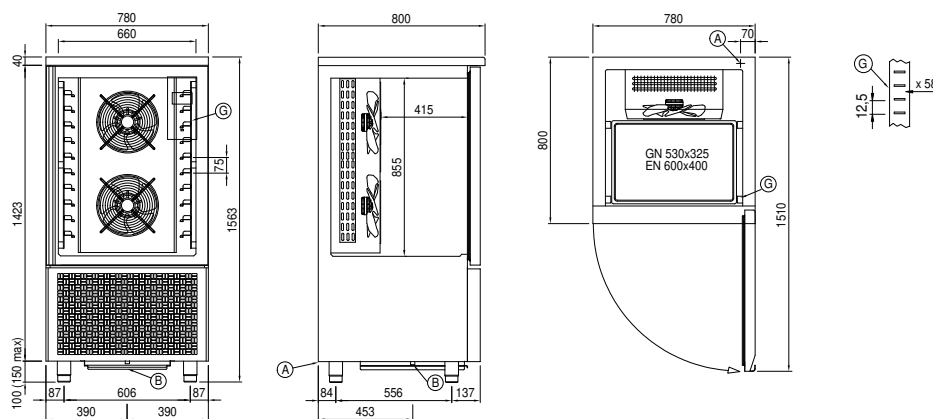
Accessories and variants

RAL customisable colouring	4 Swivel and brake castors h 128 mm
Sonda al cuore a 3 punti di lettura	Stainless steel shelf GN1/1
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura	Plastic coated shelf GN1/1
Reverse door opening from standard	Stainless steel shelf EN60x40
Alimentazione frequenza 60Hz	Plastic coated shelf EN60x40
Other special voltage	Pair of type L slides 398 mm GN-EN
Lowered foot h 55/70 mm	Sterilizing UV lamp

COSMO - wi-fi control

Cosmo è l'esclusiva tecnologia wi-fi di The Nice Kitchen 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.

Technical draw



A: Power supply cable outlet

B: Condensation water drain

G: Racks pitch