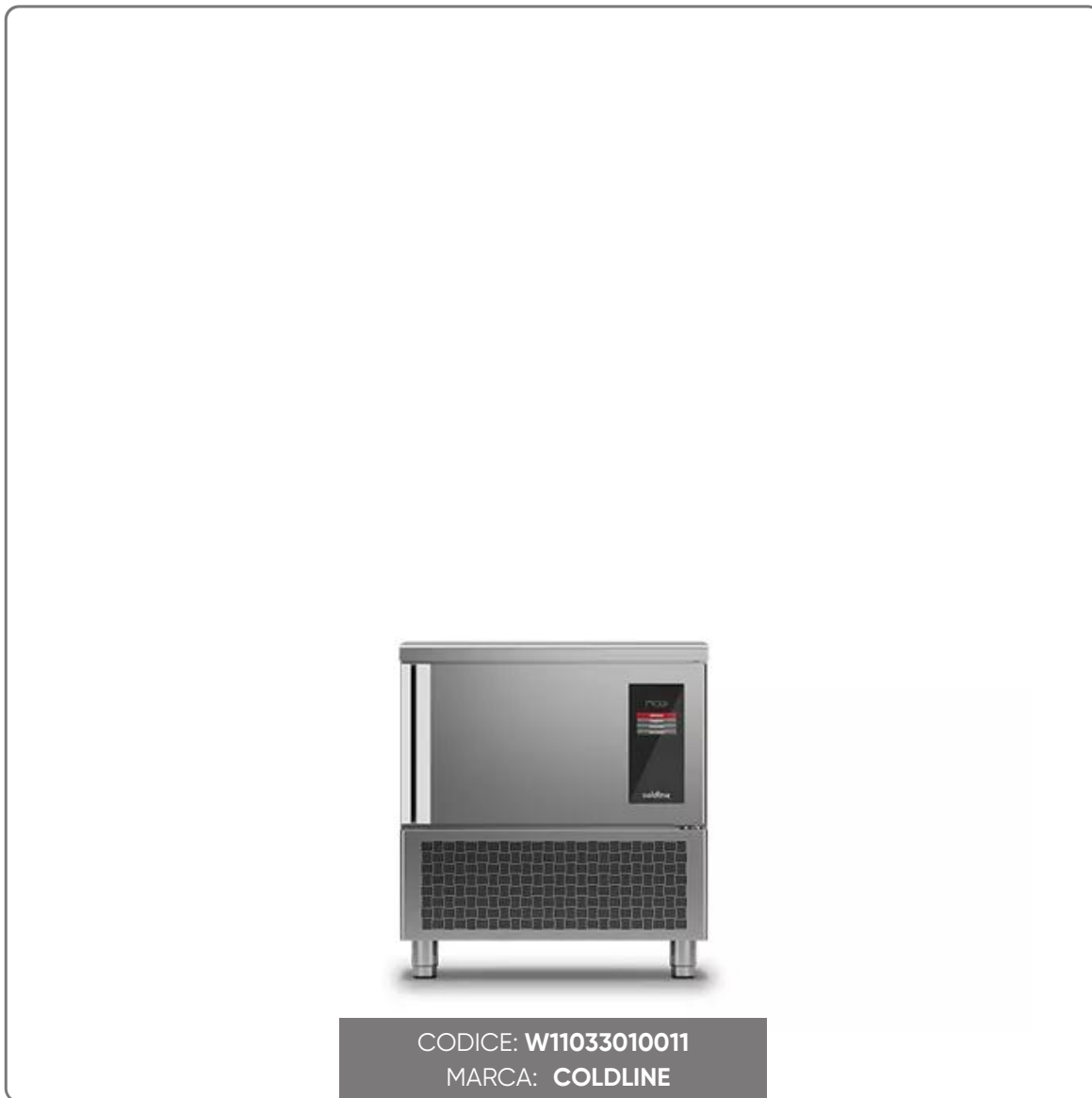


ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP mod. W5UG - CAP. 5 GN 1/1 DIM. mm.710x700x853H - GAS R290

ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP - 5 TEGLIE



CODICE: W11033010011
MARCA: COLDLINE

vedi prodotto online



<p>+3</p> <p>ABBATTIMENTO</p> <p>Raffredda rapidamente a +3°C di sopra al punto di congelamento.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>-18</p> <p>SURGELAZIONE</p> <p>Raffredda rapidamente a -18°C di sopra al punto di congelamento.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>CICLO MANUALE</p> <p>Mantiene un ambiente a 0°C. Permette di scegliere un ambiente a -20°C o -25°C.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>DECONGELAMENTO</p> <p>Decongela rapidamente a +3°C.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>
<p>MANTENIMENTO</p> <p>Mantiene un punto preciso alla temperatura di servizio.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>ESSICCAZIONE</p> <p>Elimina l'umidità presente in un ambiente al punto di congelamento.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>LIVELLAZIONE</p> <p>Crea l'ambiente ideale per una perfetta livellatura.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>	<p>RICICLO</p> <p>Chiuso in pochi minuti, grazie a un sistema a lavaggio a ultrasuoni.</p> <p>MODI-UP ACTIVE</p>

SOLUZIONI FOODSERVICE

L'abbattitore Coldline della linea MODI versione UP mod. W5UG-P rappresenta un'eccellenza nel settore, grazie alla sua capacità di svolgere diverse attività in un unico apparecchio. Le sue caratteristiche tecniche lo rendono un prezioso alleato per le moderne imprese ristorative.

CARATTERISTICHE:

- Design e Materiali: Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento mm. 60
- Pannello comandi touch screen 4,3" con ricette personalizzabili
- Dimensioni mm. 710x700 H853
- Resa a +3°C Kg. = 20 Kg.
- Resa a -18°C = 14 Kg.
- Gas refrigerante R290
- Funzionamento in classe climatica 5 (40°C - 40%HR)
- Sicurezza e Manutenzione:
 - Sonda al cuore con connettore, facilmente smontabile e sostituibile
 - Evaporatore verniciato anticorrosione
 - Sbrinamento automatico a gas caldo

L'abbattitore Coldline MODI versione UP mod. W5UG-P rappresenta un investimento intelligente per le aziende ristorative che cercano versatilità, efficienza e affidabilità in un unico apparecchio. Con le sue molteplici funzioni e la sua robustezza, è progettato per soddisfare le esigenze più esigenti del settore.