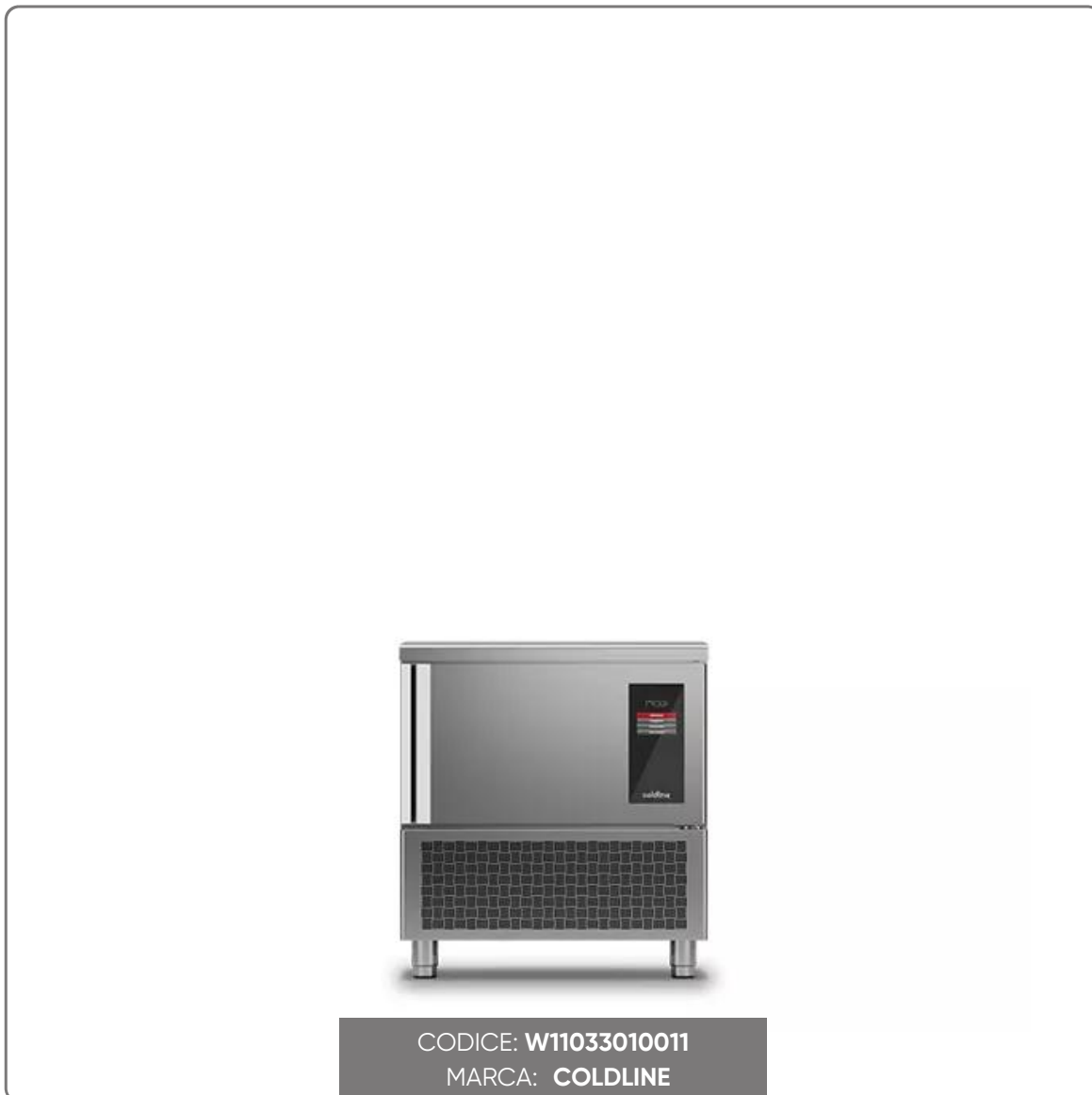


ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP mod. W5UG-P - CAP. 5 GN 1/1 DIM. mm.710x700x853H - GAS R290



vedi prodotto online



<p>+3</p> <p>ABBATTIMENTO Raffredda rapidamente a +3°C il cuore del prodotto. Fresco e sodo.</p> <p>FOOD UP ACTIVE</p>	<p>-18</p> <p>SURGELAZIONE Raffredda rapidamente a -18°C il cuore del prodotto. Fresco e sodo.</p> <p>FOOD UP ACTIVE</p>	<p>CICLO MANUALE Mantiene un ambiente a una temperatura costante tra -10°C/0°C fino al -18°C/0°C/20°C.</p> <p>FOOD UP ACTIVE</p>	<p>DECONGELAMENTO Decongela rapidamente con sicurezza di alimenti rispettando la qualità originale.</p> <p>FOOD ACTIVE</p>
<p>MANTENIMENTO Mantiene gli alimenti alla temperatura di servizio.</p> <p>FOOD ACTIVE</p>	<p>ESSICCAZIONE Evita la congelazione ed elimina il surriscaldamento durante la lavorazione.</p> <p>FOOD ACTIVE</p>	<p>LIEVITAZIONE Chiama il lievito ideale per una perfetta lievitazione.</p> <p>FOOD ACTIVE</p>	<p>CIOCCOLATO Cristallizza rapidamente gelatine, cioccolato e dessert a croccante.</p> <p>FOOD 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.