

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 scarto da ambiente. Presenza di display.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>-18</p> <p>SURGELAZIONE</p> <p>Raffredda rapidamente a -18°C di scarto da ambiente. Presenza di display.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>CICLO MANUALE</p> <p>Permette di impostare il ciclo di surgelazione a -18°C di scarto da ambiente. Presenza di display.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>DECONGELAMENTO</p> <p>Permette di impostare il ciclo di scongelamento a +3°C di scarto da ambiente. Presenza di display.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>
<p>MANTENIMENTO</p> <p>Mantiene in perfetto stato gli alimenti in ogni condizione di conservazione.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>ESSICCAZIONE</p> <p>Elimina l'umidità presente in alimenti e in ogni condizione di conservazione.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>LIEVITAZIONE</p> <p>Crea l'ambiente ideale per una perfetta lievitazione.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>CIOCCOLATO</p> <p>Conserva in perfetto stato ogni cioccolato e fondente di cioccolato.</p> <p>MODI ACTIVE</p>

SOLUZIONI FOODSERVICE

L'abbattitore Coldline della linea MODI versione UP mod. W5UG 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.