

**ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP mod.
W6UG - CAP. 6 GN 1/1 DIM. mm.710×700×913H -
GAS R290**

ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP - 6 TEGLIE



CODICE: **W11063010011**
MARCA: **COLDLINE**

vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

L'abbattitore Coldline della linea MODI versione UP, modello W6UG-P, rappresenta un'evoluzione nel settore degli abbattitori, offrendo funzionalità avanzate per soddisfare le esigenze moderne delle imprese ristorative. Questo prodotto si distingue per la sua capacità di svolgere diverse attività in un'unica unità, ottimizzando lo spazio e eliminando la necessità di acquistare ulteriori attrezzature specializzate.

CARATTERISTICHE:

- Gas refrigerante R290: Garantisce un'elevata efficienza energetica e un impatto ambientale ridotto.
- Dimensioni: 710x700 mm con un'altezza di 913 mm, offrendo una capacità ottimale senza occupare troppo spazio nella cucina.
- Resa: Riesce a abbattere la temperatura fino a +3°C con una resa di 24 Kg e fino a -18°C con una resa di 18 Kg, garantendo la conservazione degli alimenti in modo sicuro e conforme alle normative igieniche.
- Materiali di costruzione: Esternamente e internamente realizzato in acciaio inox AISI 304, garantendo resistenza alla corrosione e facilità di pulizia. Lo spessore dell'isolamento è di 60 mm, assicurando un'ottima efficienza termica.
- Pannello di controllo: Dotato di un touchscreen da 4,3 pollici che consente di accedere alle varie funzionalità in modo intuitivo. È possibile personalizzare le ricette per adattare alle specifiche esigenze dell'utente.
- Sonda al cuore con connettore: Facilmente smontabile e sostituibile, permette un monitoraggio preciso della temperatura interna degli alimenti, garantendo una conservazione ottimale.
- Funzionamento in classe climatica 5: Questo abbattitore può operare in ambienti con temperature fino a 40°C e umidità relativa del 40%, assicurando prestazioni affidabili anche in condizioni ambientali estreme.
- Evaporatore verniciato anticorrosione: Garantisce una lunga durata e una manutenzione ridotta nel tempo.
- Sbrinamento automatico a gas caldo: Questa funzione assicura una rapida rimozione del ghiaccio accumulato sull'evaporatore, mantenendo sempre elevate le prestazioni dell'abbattitore.

In sintesi, l'abbattitore Coldline MODI versione UP è una soluzione versatile e affidabile per le imprese ristorative moderne, che offre una serie di funzionalità avanzate in un'unica unità compatta, ottimizzando lo spazio e migliorando l'efficienza operativa.