

**ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP mod.
W10U - CAP. 10T GN/EN DIM. mm.780x800x1563H -
GAS R290**

ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP - 10 TEGLIE



vedi prodotto online

CODICE: **W11103000011**
MARCA: **COLDLINE**

SOLUZIONI FOODSERVICE

L'abbattitore Coldline MODI Versione UP mod. W10U-P è un apparecchio professionale progettato per offrire molteplici funzionalità all'interno di un'impresa ristorativa moderna. Al contrario dei tradizionali abbattitori che si limitano a raffreddare gli alimenti, MODI è concepito per essere versatile e multifunzionale, consentendo di svolgere diverse attività con un unico strumento.

CARATTERISTICHE:

- Gas refrigerante R290 per un'elevata efficienza e sostenibilità ambientale.
- Dimensioni compatte di mm. 780x800 H1563 per un ottimale utilizzo dello spazio in cucina.
- Capacità di resa a +3°C di 50 Kg. e a -18°C di 45 Kg., garantendo una rapida e efficace riduzione della temperatura degli alimenti.
- Struttura esterna ed interna realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 per una maggiore resistenza e durata nel tempo.
- Isolamento con spessore di mm. 60 per un migliore mantenimento della temperatura interna.
- Pannello comandi touch screen da 4,3" con possibilità di personalizzare le ricette in base alle esigenze specifiche.
- Sonda al cuore con connettore, facilmente rimovibile e sostituibile per una pulizia agevole e una manutenzione efficiente.
- Funzionamento in classe climatica 5 (40°C - 40%HR), garantendo prestazioni ottimali anche in condizioni ambientali estreme.
- Evaporatore verniciato anticorrosione per una maggiore resistenza agli agenti atmosferici e agli agenti chimici.
- Sbrinamento automatico a gas caldo, riducendo al minimo gli interventi manuali e garantendo un funzionamento continuo e senza intoppi.

Grazie alla sua versatilità e alle sue caratteristiche tecniche avanzate, l'abbattitore Coldline MODI Versione UP mod. W10U-P rappresenta un investimento ideale per le cucine professionali, consentendo di ottimizzare gli spazi, migliorare l'efficienza operativa e garantire la massima qualità nella conservazione e nella preparazione degli alimenti.