ABBATTITORE COLDLINE LINEA MODI VERSIONE UP mod. W6U-P - CAP. 6 GN-EN DIM. mm.780×800×913H - GAS R290

vedi prodotto online

CODICE: **W11063000011**
MARCA: **COLDLINE**

L'abbattitore Coldline MODI VERSIONE UP mod. W6U-P rappresenta un passo avanti nell'ambito dell'equipaggiamento professionale per la ristorazione, offrendo una gamma di funzionalità avanzate e un design versatile per adattarsi alle esigenze moderne delle aziende del settore.

CARATTERISTICHE:
- Multi-funzionalità: MODI non si limita al semplice raffreddamento degli alimenti, ma offre una serie di funzioni aggiuntive che consentono di svolgere diverse attività culinarie senza la necessità di ulteriori attrezzature.
- Efficienza 24/7: Grazie alla sua versatilità, MODI può essere utilizzato ininterrottamente, consentendo un utilizzo continuo e ottimizzando lo spazio in cucina.
- Gas refrigerante R290: Questo modello utilizza gas refrigerante R290, garantendo un'efficienza energetica superiore e riducendo l'impatto ambientale.
- Materiali di alta qualità: Realizzato con esterno e interno in acciaio inossidabile AISI 304, MODI assicura resistenza e facilità di pulizia, garantendo una lunga durata nel tempo.
- Isolamento efficace: Con uno spessore isolante di 60 mm, MODI mantiene una temperatura interna stabile e riduce al minimo dispersioni di calore, garantendo prestazioni ottimali.
- Pannello di controllo touch screen: Il pannello di controllo touch screen da 4,3" consente un'interfaccia utente intuitiva e personalizzabile, facilitando la gestione delle impostazioni e delle ricette.
- Sonda al cuore sostituibile: Dotato di una sonda al cuore con connettore, MODI offre una manutenzione semplificata, consentendo una facile rimozione e sostituzione della sonda in caso di necessità.
- Adattabilità ambientale: Con un funzionamento in classe climatica 5 (40°C - 40%HR), MODI è progettato per garantire prestazioni affidabili anche in ambienti con temperature e umidità elevate.
- Evaporatore anticorrosione: L'evaporatore verniciato anticorrosione assicura una maggiore durata e resistenza alla corrosione, mantenendo le prestazioni del dispositivo nel tempo.
- Sbrinamento automatico: Dotato di un sistema di sbrinamento automatico a gas caldo, MODI riduce al minimo la necessità di interventi manuali, garantendo una manutenzione semplificata e prestazioni ottimali.

Con le sue caratteristiche avanzate e la sua versatilità, l'abbattitore Coldline MODI VERSIONE UP mod. W6U-P si pone come una soluzione ideale per le moderne imprese ristorative che cercano un dispositivo affidabile e multifunzionale per ottimizzare le loro operazioni in cucina.

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it