

COLDLINE BLAST CHILLER MODI LINE UP VERSION 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 saporito.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>-18</p> <p>SURGELAZIONE Raffredda rapidamente a -18°C il cuore del prodotto. Fresco e saporito.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>CICLO MANUALE Modifica un prodotto ad una temperatura superiore a 40°C (50°C) fino a 40°C/30°C/20°C/10°C.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>DECONGELAMENTO Decongela rapidamente con sicurezza il prodotto rispettando la qualità originale.</p> <p>MODI ACTIVE</p>
<p>MANTENIMENTO Mantiene il prodotto alla temperatura di servizio.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>ESSICCAZIONE Elimina l'umidità in eccesso e allunga il tempo di conservazione.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>LIEVITAZIONE Crea il ambiente ideale per una perfetta lievitazione.</p> <p>MODI ACTIVE</p>	<p>CIOCCOLATO Cristallizza rapidamente gelatine, cioccolato e dessert a croccante.</p> <p>MODI ACTIVE</p>

SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

Kältemittelgas R290

Abmessungen mm. 710x700 H853

Ertrag bei +3°C kg. = 20 kg. / Ertrag bei -18°C = 14 kg.

- Außen/innen Edelstahl AISI 304
- Dämmstärke mm. 60
- 4,3-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld mit anpassbaren Rezepten
- Kernsonde mit Stecker, leicht abnehmbar und austauschbar
- Betrieb in Klimaklasse 5 (40°C - 40%HR)
- Korrosionsschutzlackierter Verdampfer
- Automatische Heißgasabtauung

Die Zeit der Schnellkühler, die sich nur auf das Kühlen von Lebensmitteln beschränken, ist vorbei. In einem modernen Gastronomiebetrieb ist es notwendig, mehrere Tätigkeiten auszuführen, die unterschiedliche Werkzeuge erfordern. Aus diesem Grund wurde MODI geboren.

Mehrere Funktionen in einem einzigen Gerät ermöglichen eine 24-Stunden-Nutzung und sparen Platz und den Kauf zusätzlicher unnötiger Geräte.