

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 sodo.</p> <p>MODI UP ACTIVE</p>	<p>-18</p> <p>SURGELAZIONE Raffredda rapidamente a -18°C il cuore del prodotto. Fresco e sodo.</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 base di cioccolato.</p> <p>MODI ACTIVE</p>

SOLUZIONI FOODSERVICE

CHARACTERISTICS:

Refrigerant gas R290

Dimensions mm. 710x700 H853

Yield at +3°C Kg. = 20 Kg. / Yield at -18°C = 14 Kg.

- External/internal AISI 304 stainless steel
- Insulation thickness mm. 60
- 4.3" touch screen control panel with customizable recipes
- Core probe with connector, easily removable and replaceable
- Operation in climate class 5 (40°C - 40%HR)
- Anti-corrosion painted evaporator
- Automatic hot gas defrost

The time of blast chillers that are limited only to cooling food is over. In a modern catering business it is necessary to carry out multiple activities that require different tools.

This is why MODI was born.

Multiple functions in a single appliance allow you to use 24 hours a day saving space and the purchase of additional unnecessary equipment.