

Cold

Equipo de mantenimiento frío para conservar alimentos crudos o cocinados



moduline



Cold

Ya sea en crudo o cocinada, la comida debe almacenarse de manera óptima hasta que se necesite para su consumo.

Moduline lo hace posible gracias a la gama de armarios verticales refrigerados sobre ruedas giratorias y a sus cajones.

Gracias a las avanzadas soluciones técnicas y a sus características efectivas de diseño, nuestra gama ofrece un rendimiento excelente, adecuado para los negocios de alimentación más exigentes.

El perfecto aislamiento del equipo, su silencio y la sencillez de transporte hacen que las operaciones de banquetes y de servicio desplazado sean muy fáciles, con total seguridad y comodidad.

Además, la serie de productos Cold ofrece beneficios tangibles en lo que se refiere a procesos de racionalización, ahorro de energía y conservación de la integridad y el atractivo de los platos.



Características funcionales



Temperatura de +0°C a +5°C para cajones refrigerados y modelos HCT.



Temperatura de -18°C a +5°C para cajones congeladores y modelos HFT.



Superficie superior

reforzada para sostener equipos pesados

Control electrónico de temperatura

muy intuitivo, con programa de desescarche

Tirador del cajón

ergonómico y completamente integrado

Potencia disponible

las potencias instaladas están perfectamente calibradas para su uso

Bandeja de evaporación de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



Sistema estático de enfriado

los evaporadores, rellenos de espuma poliuretánica, evitan la deshidratación de los alimentos

Guías telescópicas para los cajones en acero inoxidable

Aislamiento de la cámara y la puerta

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor

Cierre magnético de los cajones

Unidad del compresor

usa gas ecológico R404A

Cajones con armazón extraíble de sujeción de las bandejas

dan acceso total a la limpieza de la cámara



SERIE HDCC/HDCF



HDCC22E

HDCF03E

HDCF13E

Cajones refrigerados	2 GN 2/1 h max 150	2 (1 GN 1/1 + 2 GN 1/4) h max 150	2 (1 GN 2/1) h max 150
Cajones congeladores	–	1 (1 GN 1/1) h max 150	1 (600x400 mm) h max 150
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados	de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados de -18°C a +5°C per para los cajones congeladores	de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados de -18°C a +5°C para los cajones congeladores
Potencia eléctrica	420 W	420 W	420 W
Capacidad de enfriamiento	246 W	246 W	246 W
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	1200x700x720 mm	680x650x1080 mm	790x700x1080 mm

Tirador de la puerta

ergonómico y completamente integrado

Control electrónico de temperatura

muy intuitivo, con programa de desescarche

Potencia disponible

las potencias instaladas están perfectamente calibradas para su uso

Topes perimetrales de plástico

equipados con cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, y asideros laterales para poder conducirlo con total movilidad

Bandeja de evaporación de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



HFT/HCT Abierto

Sistema de enfriamiento

ventilado con un evaporador de aire

Guías para bandejas

fáciles de quitar, se pueden lavar en lavavajillas

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de desagüe integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Cierre magnético de la puerta

Aislamiento de la cámara y la puerta

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor

Unidad del compresor

usa gas ecológico R404A



SERIE HCT/HFT



	HCT132E	HCT102E	HFT132E	HFT102E
Capacidad de las bandejas	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Capacidad de los platos	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)
Distancia entre guías	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +5°C	de +0°C a +5°C	de -18°C a +5°C	de -18°C a +5°C
Potencia eléctrica	650 W	650 W	1050 W	1050 W
Capacidad de enfriamiento	881 W	881 W	678 W	678 W
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	800x890x1840 mm	800x890x1840 mm	800x890x1840 mm	800x890x1840 mm

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it