

Cold

Équipement de maintien au froid pour conserver des aliments crus ou cuits



moduline



Cold

Crus ou cuits, les aliments devraient être stockés d'une manière optimale jusqu'à leur utilisation ou consommation.

Moduline rend cette démarche possible, grâce à sa gamme d'armoires réfrigérées sur roulettes, ou équipées de tiroirs qui, grâce à des solutions hautement technologiques et à des caractéristiques de conception efficaces, offrent des prestations excellentes, conçues pour les activités de restauration les plus exigeantes.

L'isolation parfaite de l'appareil, son transport facile et silencieux rendent simples les opérations de restauration différée et de réception, en toute sécurité et praticité.

De plus, la gamme Cold assure des avantages tangibles en matière de rationalisation des processus et d'économie d'énergie, et préserve l'intégrité et l'attrait des plats.



Mode de fonctionnement



Température de +5°C à +0°C pour les tiroirs réfrigérés et les modèles HCT.



Température de +5°C à -18°C pour les tiroirs réfrigérés et les modèles HFT.



Surface supérieure

renforcée pour supporter des équipements lourds

Contrôle électronique de la température

très intuitif et avec programme de dégivrage

Poignée de tiroir

ergonomique et complètement intégrée

Puissance disponible

les puissances installées sont parfaitement calibrées pour l'usage prévu

Bac de récupération de l'eau d'évaporation et de condensation

pour éviter toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher



Système de refroidissement statique

à travers des évaporateurs remplis de mousse de polyuréthane pour éviter la déshydratation des aliments

Glissières télescopiques en acier inox du tiroir

Isolation de la cavité et de la porte

des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de température

Joint d'étanchéité magnétique des tiroirs

Groupe compresseur

utilise le gaz écologique R404A

Tiroirs avec cadre porte plateaux extractible

pour pouvoir accéder et nettoyer la cellule



SÉRIES HDCC/HDCF



HDCC22E

HDCF03E

HDCF13E

Tiroirs réfrigérateur	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
Tiroirs congélateur	–	1 (1 GN 1/1) h max 150	1 (600x400 mm) h max 150
Temp. service	+0°C à +5°C pour tiroirs réfrig	+0°C à +5°C pour tiroirs réfrig -18°C à +5°C pour tiroirs congél	+0°C à +5°C pour tiroirs réfrig -18°C à +5°C pour tiroirs congél
Puissance	420 W	420 W	420 W
Capacité refroid.	246 W	246 W	246 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	1200x700x720 mm	680x650x1080 mm	790x700x1080 mm

Poignée de porte

ergonomique et complètement intégrée

Contrôle électronique de la température

très intuitif et avec programme de dégivrage

Puissance disponible

les puissances installées sont parfaitement calibrées pour l'usage prévu

Pare-chocs en plastique autour du périmètre

équipés de 4 roulettes de 125 mm de diamètre, dont deux avec frein, et poignées latérales de poussée et de guidage pour une mobilité complète

Bac de récupération de l'eau d'évaporation et de condensation

pour éviter toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher



Système de refroidissement

ventilé par un évaporateur à air

Glissières

facilement démontables pour être nettoyés dans un lave-vaisselle

Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

Joint d'étanchéité magnétique de la porte

Isolation de la cavité

des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur

Groupe compresseur

utilise le gaz écologique R404A



SÉRIES HCT/HFT



HCT132E

HCT102E

HFT132E

HFT102E

Capacité plateaux	13 GN 2/1 ou 26 GN 1/1	10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1	13 GN 2/1 ou 26 GN 1/1	10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1
Capacité assiettes	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)
Distance glissières	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Temp. service	+0°C à +5°C	+0°C à +5°C	-18°C à +5°C	-18°C à +5°C
Puissance	650 W	650 W	1050 W	1050 W
Capacité refroid.	881 W	881 W	678 W	678 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz			
Dimensions	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