

Cold

Mantenitori freddi per conservare qualsiasi cibo, crudo o cotto



moduline



Cold

Che siano crudi o cotti, gli alimenti devono essere conservati in modo ottimale fino al momento dell'utilizzo o del consumo in tavola.

Moduline rende questo possibile grazie a una gamma di armadi su ruote e cassette per il mantenimento freddo che, utilizzando soluzioni tecnologiche d'avanguardia ed efficaci accorgimenti costruttivi, garantiscono le migliori prestazioni, adeguate alla più esigente ristorazione professionale.

Coibentazione, silenziosità, facilità di movimento e modularità rendono banqueting e servizio differito impegni da affrontare a cuor leggero, nella massima tranquillità, sicurezza e praticità, con vantaggi concreti in termini di razionalizzazione dei processi, risparmio d'energia, integrità e appetibilità delle portate.



Modalità di Funzionamento



Temperatura da +0°C a +5°C per cassetti frigo.



Temperatura da -18°C a +5°C per cassetti freezer.



Piano superiore

rinforzata per appoggio attrezzature pesanti

Controllo elettronico della temperatura

estremamente intuitivo e con programma di sbrinamento

Maniglia cassette

ergonomica e completamente incassata

Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

Bacinella evaporazione condensa

mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



Sistema di raffreddamento statico

grazie a evaporatori annegati in schiume poliuretaniche si evita la disidratazione del cibo

Guide cassette telescopiche in acciaio inox

Isolamento della cella e della porta

i materiali altamente coibentati garantiscono la minore dispersione di calore

Guarnizione cassette di tipo magnetico

Gruppo compressore

di tipo ecologico con gas R404A

Cassetti con telaio porta teglie estraibili

permettono la massima accessibilità alla pulizia della cella



SERIE HDCC/HDCF



HDCC22E

HDCF03E

HDCF13E

Cassetti Frigo	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
Cassetti Freezer	–	1 (1 GN 1/1) h max 150	1 (600x400 mm) h max 150
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +5°C per cassetti frigo	da +0°C a +5°C per cassetti frigo da -18°C a +5°C per cassetti freezer	da +0°C a +5°C per cassetti frigo da -18°C a +5°C per cassetti freezer
Potenza Elettrica	420 W	420 W	420 W
Potenza Frigorifera	246 W	246 W	246 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni mm	1200x700x720 mm	680x650x1080 mm	790x700x1080 mm

Maniglia porta

ergonomica e completamente incassata

Controllo elettronico della temperatura

estremamente intuitivo con programma di sbrinamento

Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

Paracolpi perimetrali

in plastica, dotati di quattro ruote di diametro 125mm, di cui due con freno, e maniglie laterali di spinta e guida per una totale mobilità

Bacinella evaporazione condensa

mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



Sistema di raffreddamento

ventilato per mezzo di aeroevaporatore

Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

Camera a tenuta stagna

gli angoli arrotondati e il sistema di scarico integrato rendono le operazioni di pulizia facili e sicure

Guarnizione porta di tipo magnetico

Isolamento della cella e della porta

i materiali altamente coibentati garantiscono la minore dispersione di calore

Gruppo compressore

di tipo ecologico con gas R404A



SERIE HCT/HFT



HCT132E

HCT102E

HFT132E

HFT102E

Capacità Teglie	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
Capacità Piatti	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)
Passo Guide	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +5°C	da +0°C a +5°C	da -18°C a +5°C	da -18°C a +5°C
Potenza Elettrica	650 W	650 W	1050 W	1050 W
Potenza Frigorifera	881 W	881 W	678 W	678 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz			
Dimensioni	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