

COLDLINE Schnellkühler / Schockfroster MODI W5AG

Art.Nr.: 142440



Technische Daten

Kapazität (Norm)	5 x GN 1/1
Maße BxTxH (mm)	710 x 700 x 853
Anschlussart	Elektro
Kühlleistung +90°C/+3°C, 90 MIN.	20
Kältesystem	steckerfertig
Leistung (kW)	1,43
Gefrierleistung +90°C/-18°C, 240 MIN.	14
Spannung (V)	230
Marke	COLDLINE



5.546,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- Steckerfertiger Schnellkühler Schockfroster mit Programmsteuerung für professionelle Anwender aus Gastronomie und Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelhandel- und -produktion
- **Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Hochauflösende bedienerfreundliche 4,3“ Touchscreen-Steuerung**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung FKW- und FCKW-frei**
- Selbstschließende Türe mit ergonomischer Griffmulde
- Einschubabstand 24 mm (W5/ W6)
- Regelbare Lüftung 25 - 100%
- **USB-Schnittstelle** für Up- bzw. Download von Rezepten sowie zum Auslesen von benötigten HACCP-Daten
- Kondensator mit variablem Luftstrom
- Elektronisches Expansionsventil
- 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
- Kerntemperaturfühler
- Klimaklasse 5

- **Kältemittel R 290 / R 452 A**

- Modelle für EURONORM auf Anfrage

MODELLE UP (U)

- Programmsteuerung

- Rezeptbuch mit 50 Programmen
- Funktionen Schockkühlen, Schockfrostern
- Manueller Zyklus

FUNKTIONEN MODI UP + ACTIVE -40°+10°C

- **SCHNELLABKÜHLUNG:** Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.
- **SCHOCKFROSTUNG:** Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokristallierung der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert
- **MANUELLER ZYKLUS:** MODI ist eine einzigartige Technologie. Sie ermöglicht die Regulierung der Temperatur von -40°C/+10°C (Up) oder -40°C/+65°C (Active); und der modulierbaren Belüftungsintensität zwischen 25% auf 100%