

Šokový zchlazovač/zmrazovač MODI ACTIVE W5AG 700 (5x GN1/1)



Popis produktu

Multifunkční šokové zchlazovače / zmrazovače MODI ACTIVE (-40°C / +65°C) Multifunkční šokové zchlazovače/zmrazovače MODI jsou určeny pro rychlé, nebo šetrné automatické, nebo manuální zchlazení, zmrazení, rozmrazování, regeneraci a teplé udržování (až +65°C), dehydratování-jemné vysoušení, kynutí (bez přivlhčování), krystalizaci čokolády. Díky technologii, která dynamicky řídí teplotu (-40°C / +65°C), intenzitu proudění vzduchu (nastavení výkonu ventilátoru 25%-100% přesně po 1%) s možností připojení k systému monitorování Cosmo (Cosmo je inovativní technologie Wi-Fi, která Vám umožní připojit všechny přístroje Coldline ve vašem provozu a sledovat je ze smartphonu). Šetrně zpracovávejte a následně dlouhodobě uchovejte v zařízeních COLDLINE MODI i specifické sezónní suroviny. MODI technologie Šokové zchlazení - rychle ochlazuje jídlo na jednotnou teplotu +3°C, blokuje množení bakterií a prodlužuje dobu skladování až o 70% při zachování kvality. Šokové zmrazení - rychlé zmrazení na -18°C způsobuje tvorbu mikrokystalů v kapalině, což znamená, že vlákna, struktura a chuť zůstávají nedotčeny. Manuální cyklus - Umožňuje nastavit teplotu od -40°C do +10°C (řada UP) nebo od -40°C do +65°C (řada ACTIVE) s nastavitelnou intenzitou ventilace od 25% do 100%. Rozmrazování (ACTIVE) - rychle ochlazuje jídlo na jednotnou teplotu +3°C, blokuje množení bakterií a prodlužuje dobu skladování až o 70% při zachování kvality. Udržování (ACTIVE) - udržujte nádoby při výdejní teplotě. Díky technologii MODI, všechna vaše jídla opustí kuchyň při ideální teplotě, bez ohledu na to, jak dlouho proces trvá. Neprodané pokrmy mohou být nazpět šokově zmrazeny, nebo zchlazeny. Umožňuje jemně rozmrazit hluboce zmrazenou zmrzlinu a zmrazené dezerty a přivést je zpět na teplotu podávání. Funkce sušení (ACTIVE) - sušte ovoce, zeleninu, houby, luštěniny a mít je k dispozici po celou dobu sezóny. Můžete také připravit speciální mouky a aroma pro vaše pokrmy. Funkce kynárny a pomalého kynutí (ACTIVE) - pro dokonalé kynutí je nutné, aby těsto zůstávalo při správné teplotě přesně ten správný čas bez náhlé změny vlhkosti. MODI vytváří to nejlepší mikroklimatické podmínky pro získání nejlepší výsledky (systém bez přivlhčování). Krystalizace čokolády (ACTIVE) - krystalizujte pralinky, čokolády a čokoládové baronky během několika minut; jejich vzhled a křupavá textura, svědčí o kvalitě vaší práce. Jaké další zařízení Vám přináší a nabízí tak širokou škálu flexibility? MODI výbava: Intuitivní dotykový ovládací panel MODI 4,3" Přehledné menu, recepty a manuální program Regulace výkonu ventilátoru 25%-100% po 1% (ACTIVE) Automatické rozpoznání použití vpichové sondy Jednobodová teplotní vpichová sonda (teplota jádra) Automatické přepnutí do udržovacího režimu Port USB pro snadný přenos a ukládání dat Možnost propojení na systém monitoringu COSMO Zesílená izolace 60mm (minimální tepelné ztráty) Zařízení je v klimatické třídě 5 Automatické odmrazování horkým plynem Oblá komora, vyjímatelné zásuvy Dveře tloušťka 60mm, funkce samouzavírání Kapacita : 5 GN1/1 (linie 700) zchlazení/zmrazení : 20 / 14 kg rozsah teploty W5AG: - 40 / + 65°C rozsah teploty W5UG: - 40 / + 10°C CZ MENU / regulace ventilátoru

Informace

Katalogové číslo

6180063

Značka

Coldline

Parametry

Parametry

Napájení:	230 V/1N/50 HZ
Příkon:	1430 W
Šířka:	710 mm
Hloubka:	700 mm
Výška:	853 mm
Chladicí výkon:	1565 W
Chladivo:	R-452a
Elektronický ovládací panel:	MODI ACTIVE
Hmotnost:	105 kg
Kapacita plechů 600x400mm:	-
Kapacita:	5x GN 1/1
Nastavitelná rychlost ventilátoru:	25 až 100%
Regulace teploty:	-40 až +65°C
Rozměr komory:	590x336x310 mm
Rozteč vsunů:	volitelná
S horní deskou:	40 mm
Sonda pro teplotu jádra:	jednobodová
Umístění zásuvů:	na šířku
Zchlazování +90 °C/+3 °C:	20
Zmrazování +90 °C/-18 °C:	14