

Šokový zchlazovač/zmrazovač MODI ACTIVE W20KA (20x GN1/1-EN)



Popis produktu

Multifunkční šokové zchlazovače / zmrazovače MODI ACTIVE (-40°C / +65°C) / model pro zavázeční vozík (není součástí dodávky) Multifunkční šokové zchlazovače/zmrazovače MODI ACTIVE 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 mikrokryсталů v kapalině, což znamená, že vlákna, struktura a chuť zůstávají nedotčeny. Manuální cyklus - Umožňuje nastavit teplotu od -40°C do +65°C 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% 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 : 1x vozík 20xGN1/1 (EN) zchlazení/zmrazení : 88 / 62 kg rozsah teplot W20KU: - 40°/+10°C rozsah teplot W20KA: - 40°/+65°C regulace výkonu ventilátoru

Informace

Katalogové číslo

6180085

Značka

Coldline

Parametry

Parametry

Napájení:	400 V/3N/50 HZ
Příkon:	7150 W
Šířka:	810 mm
Hloubka:	1015 mm
Výška:	2240 mm
Chladicí výkon:	9820 W
Chladivo:	R290
Elektronický ovládací panel:	MODI ACTIVE
Hmotnost:	240 kg
Kapacita plechů 600x400mm:	20x
Kapacita:	20x GN1/1
Nastavitelná rychlost ventilátoru:	25 až 100%
Regulace teploty:	-40 až +65°C
Rozměr komory:	660x530x1692 mm
Rozteč vsunů:	dle zavážecího vozíku
S horní deskou:	-
Sonda pro teplotu jádra:	jednobodová
Umístění zásuvů:	na šířku (dle vozíku)
Zchlazování +90 °C/+3 °C:	88
Zmrazování +90 °C/-18 °C:	62