

Cold

Koelhoudapparatuur om vers en gekookt voedsel te gekoeld te bewaren



moduline



Cold

Gekoelde laden en verrijdbare koelkasten.

Of de levensmiddelen nu vers – of gekookt zijn, deze zullen altijd op een optimale manier gekoeld bewaard moeten worden totdat ze verwerkt worden of opgegeten.

Moduline maakt dit mogelijk dankzij een reeks gekoelde laden en verrijdbare koelkasten, die door een doeltreffend ontwerp uitstekende prestaties leveren en daarom geschikt zijn voor het meest veeleisende, professionele horecabedrijf.

De perfecte isolatie van de apparatuur, de geluidloosheid en het gemak om te worden vervoerd maken banket- en cateringwerkzaamheden eenvoudig, veilig en gemakkelijk.

Bovendien biedt het assortiment voordelen voor wat betreft de rationalisatie van de Workflow, energiebesparing en aantrekkelijkheid van de gekoeld bewaarde gerechten.



Functionele eigenschappen



Temperatuur van +0°C tot +5°C bij koellades en de modellen HCT.



Temperatuur van -18°C tot +5°C bij koellades en de modellen HTF.



Gesloten HDCF

Bovenkant

verstevigd ter ondersteuning van zware apparatuur

Elektronische temperatuurregeling

bijzonder intuïtief en met ontdooiprogramma

Ladegreep

ergonomisch en volledig ingebouwd

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

Condens-en verdampingslade

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



Statisch koelsysteem

door verdamper die ingebed zijn in polyurethaanschuim waardoor uitdrogen van voedingswaren voorkomen wordt

Telescopische, roestvrijstalen ladegeleiders

Isolatie van de koelruimte en de deur

sterk isolerende materialen garanderen minder warmteverlies

Magnetische lade-afdichting

Compressoreenheid

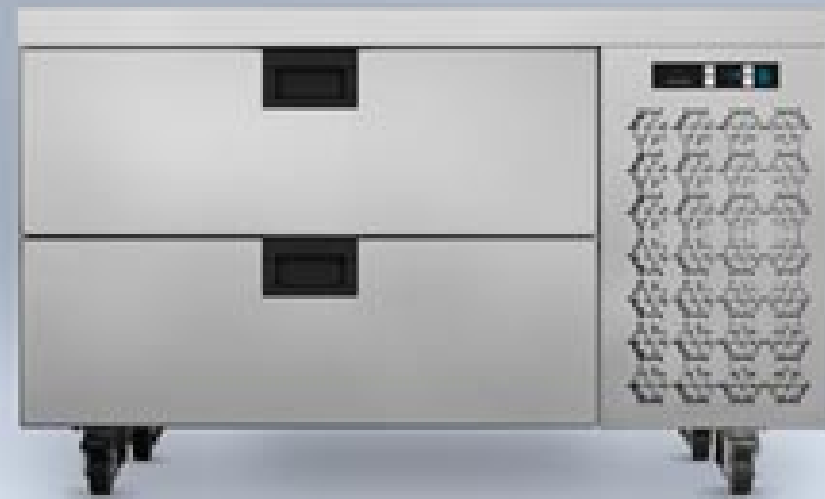
maakt gebruik van ecologisch koelgas R404a

Laden zijn uitneembaar

zodat men voor de reiniging volledige toegang heeft tot de koelruimte cel



SERIE HDCC/HDCF



HDCC22E

HDCF03E

HDCF13E

Aantal koellades	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
Aantal vriesladen	–	1 (1 GN 1/1) h max 150	1 (600x400 mm) h max 150
Koel temperaturen	von +0°C tot +5°C voor koellades	von +0°C tot +5°C voor koellades von -18°C tot +5°C voor vriesladen	von +0°C tot +5°C voor koellades von -18°C tot +5°C voor vriesladen
Electrisch vermogren	420 W	420 W	420 W
Koel vermogen	246 W	246 W	246 W
Elektrische aansluiting	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Afmetingen	1200x700x720 mm	680x650x1080 mm	790x700x1080 mm

Gesloten HFT/HCT

Deurgreep

ergonomisch en volledig ingebouwd

Elektronische temperatuurregeling

bijzonder intuïtief en met ontdooiprogramma

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

Rondom de omtrek kunststof bumper

uitgerust met vier wielen met een diameter van 125 mm, waarvan twee met rem. Met handgrepen aan de zijkant om te duwen en te sturen voor een volledige mobiliteit

Condens-en verdampingslade

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



Open HFT/HCT

Koelsysteem

geventileerd met een luchtverdamer

Rek geleiders

eenvoudig te verwijderen. Kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen

Hermetisch gesloten koelcel

de afgeronde hoeken en het ingebouwde afvoer zorgen ervoor dat schoonmaken gemakkelijker en veiliger is

Magnetische deurafdichting

Isolatie van de koelcel en de deur

sterk isolerende materialen garanderen minder koudeverlies

Compressoreenheid

maakt gebruik van ecologisch koelgas R404a



SERIE HCT/HFT



HCT132E

HCT102E

HFT132E

HFT102E

Capacità Teglie	13 GN 2/1 of 26 GN 1/1	10 GN 2/1 of 20 GN 1/1	13 GN 2/1 of 26 GN 1/1	10 GN 2/1 of 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	van +0°C tot +5°C	van +0°C tot +5°C	van -18°C tot +5°C	van -18°C tot +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	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	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