

Abbattitori di temperatura



MODI

Abbattimento

Surgelazione

Ciclo manuale

Decongelamento

coldline

MODI, da oggi l'abbattitore è solo multifunzione

È finito il tempo degli abbattitori che si limitano solo a raffreddare gli alimenti. In una moderna attività ristorativa è necessario svolgere molteplici attività che richiedono strumenti diversi. Per questo è nato MODI.

Più funzioni in un unico apparecchio ti consentono un utilizzo 24 ore su 24 risparmiando spazio e l'acquisto di ulteriori attrezzature non necessarie.





Up e Active,
la scelta ideale
per il tuo lavoro

UP -40° +10°C	ACTIVE -40° +65°C	
■	■	Abbattimento Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Surgelazione Raffredda rapidamente a -18°C al cuore un alimento fresco o cotto
■	■	Ciclo manuale Mantiene un alimento ad una temperatura compresa fra -40°C/+10°C (Up) e -40°C/+65°C (Active)
-	■	Decongelamento Decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria
-	■	Mantenimento Mantiene un piatto pronto alla temperatura di servizio
-	■	Essiccazione Disidrata delicatamente un alimento allungando i tempi di conservazione
-	■	Lievitazione Crea il microclima ideale per una perfetta lievitazione
-	■	Cioccolato Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato



Caldo o freddo? Ci pensa MODI

MODI gestisce dinamicamente l'intensità del freddo e del caldo modulando costantemente temperatura, ventilazione e durata del ciclo. Una tecnologia che preserva le caratteristiche degli alimenti allungandone la shelf life.

Protetto dal robusto vetro temperato, il touch screen 4,3" MODI rende l'utilizzo intuitivo e immediato per chiunque. Con un tocco è possibile avviare i programmi disponibili o personalizzarli creando un proprio menu.



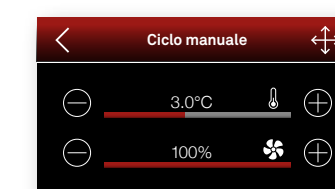
Ricettario su misura

Hai a disposizione programmi personalizzabili specifici per ogni alimento.



Layout personale

Puoi modificare la posizione dei tasti creando il tuo layout personale.



Ciclo manuale

Puoi lavorare alla temperatura che desideri scegliendo l'intensità della ventilazione ottimale.

Abbattimento

Raffredda rapidamente a +3°C al cuore un alimento, blocca la proliferazione batterica, aumenta fino al 70% il tempo di conservazione mantenendo inalterata la qualità.

Fagiolini abbattuti con MODI

Blocca la cottura, mantiene sapore, consistenza e colori vivi

Fagiolini raffreddati in ambiente

Il prodotto si ossida, perde consistenza e parte delle sostanze nutrienti



Conservare più a lungo

Nella fascia di temperatura compresa tra +65°C e +10°C i batteri trovano le condizioni ideali per proliferare accorciando la shelf life degli alimenti. Il freddo immediato di MODI allunga il periodo di conservazione mantenendo inalterati colore, sapore e consistenza.

Pianificazione e flessibilità

Aumentando il periodo di conservazione degli alimenti non dovrai ripetere ogni giorno le stesse preparazioni. Potrai lavorare in anticipo quantità maggiori di prodotto, rigenerando e servendo in tempi rapidi solo le porzioni richieste.

Surgelazione

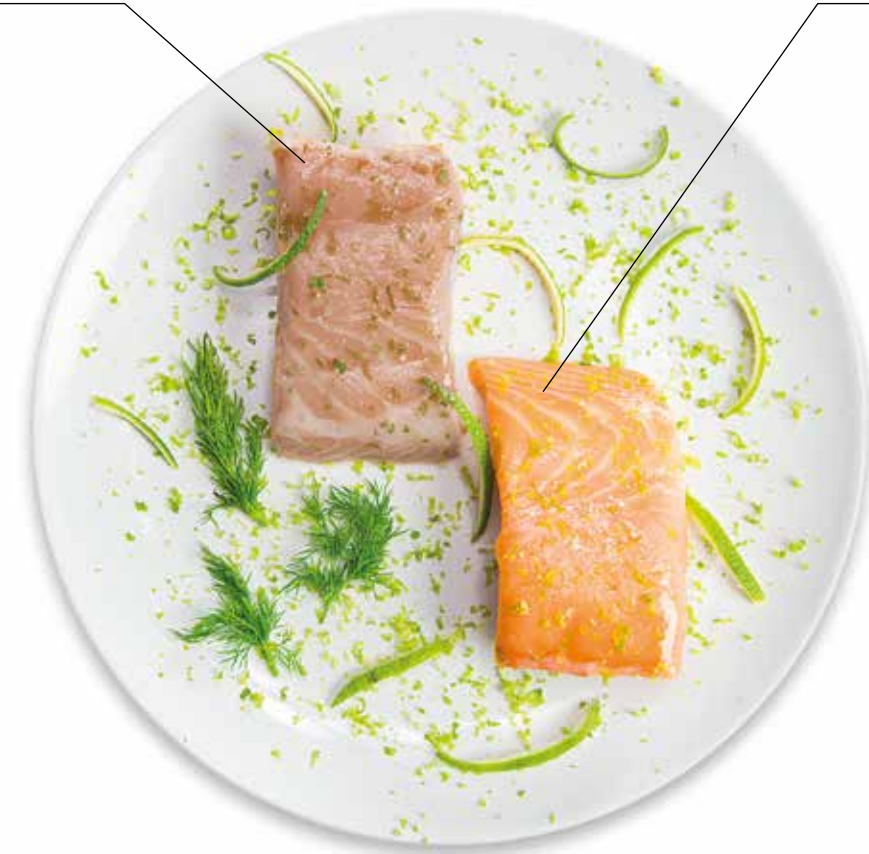
Surgela rapidamente a -18°C al cuore un alimento favorendo la micro-cristallizzazione dei liquidi. Fibre, sapore e struttura rimangono invariati.

Salmone congelato nel freezer

Lento raffreddamento, formazione di macrocristalli, fibre lacerate e perdita di liquidi

Salmone surgelato con MODI

Surgelazione rapida, formazione di microcristalli, fibre e struttura integre



Sano come un pesce

Grazie alla potenza ed alla delicatezza del freddo MODI puoi bonificare il pesce crudo eliminando l'eventuale presenza di Anisakis. Dopo il congelamento ritroverai carni sode e facili da lavorare al coltello.

Organizzazione e convenienza

Puoi combinare efficacemente la surgelazione con l'acquisto delle materie prime presso i fornitori di fiducia. Evitare l'acquisto di surgelati e semilavorati industriali è la prima fonte di guadagno.



Ciclo manuale

MODI è una tecnologia unica. Ti permette di regolare la temperatura da -40°C/+10°C (Up) e -40°C/+65°C (Active) con intensità della ventilazione modulabile dal 25% al 100%; quale strumento ti offre una flessibilità così ampia?



Decongelamento

Il decongelamento è uno dei processi più lenti e delicati che si affrontano in cucina. MODI decongela rapidamente in sicurezza un alimento rispettando la qualità originaria ed evitando la proliferazione della carica batterica.



Mantenimento

Mantiene i tuoi piatti alla temperatura di servizio. Grazie a MODI il primo e l'ultimo piatto usciranno dalla cucina alla temperatura ideale, anche se in tempi diversi. L'inventuto potrà essere abbattuto o surgelato.

Essiccazione

Disidrata frutta, ortaggi, funghi e legumi per averli disponibili in ogni stagione. Potrai realizzare speciali farine e insaporitori per i tuoi piatti.



Lievitazione

Per una lievitazione perfetta è necessario che l'impasto rimanga alla temperatura corretta per il giusto tempo, senza sbalzi di umidità. MODI crea le migliori condizioni microclimatiche per ottenere impasti di qualità straordinaria.



Cioccolato

Cristallizza in pochi minuti praline, cioccolatini e tavolette di cioccolato. La lucidità e la croccantezza saranno la prova della qualità del tuo lavoro.





MODI, un hub nel Cosmo

Cos'è Cosmo?

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi che permette di connettere al tuo abbattitore MODI tutti i frigoriferi Coldline presenti in cucina e di monitorarli dallo smartphone. Dovunque ti trovi il controllo è sempre nelle tue mani.

La tua sicurezza

I frigoriferi lavorano senza sosta 24 ore al giorno e da loro dipende il mantenimento della qualità degli alimenti che hai selezionato.

Cosmo rileva eventuali anomalie causate da interruzioni della rete elettrica o interventi impropri del personale e invia immediatamente una notifica sul tuo smartphone.

Efficienza sotto controllo

Cosmo confronta costantemente le prestazioni del tuo apparecchio Coldline con quelle ideali. In caso di differenze significative ti suggerisce la manutenzione necessaria per assicurare le migliori performance di funzionamento.

Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo il software del tuo apparecchio Coldline può ricevere gli aggiornamenti periodici rilasciati, con le più recenti funzionalità sviluppate.

Tecnologia MODI



Caratteristiche principali



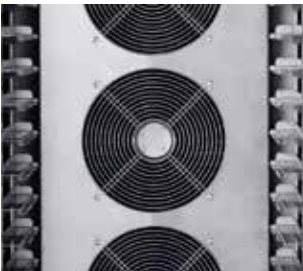
Fondo modulare
Consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile.



Valvola termostatica elettronica
Dosa l'iniezione del fluido refrigerante migliorando del 25% le performance e abbattendo i consumi.



Guarnizioni sostituibili ad alta tenuta
Geometria a tripla camera con innovativa mescola D7, efficacia d'isolamento superiore del 35% rispetto alle tradizionali.



Circolazione aria a flusso convogliato
L'innovativo sistema di circolazione dell'aria avvolge gli alimenti riducendo i tempi di raffreddamento per ciclo.



Facile manutenzione
Lo sgancio magnetico del cruscotto consente una rapida pulizia della batteria condensatrice garantendo prestazioni costanti nel tempo.



Gruppo ventilatori apribile
Evaporatore facilmente ispezionabile con il sistema di apertura rapido per una facile pulizia e manutenzione.



Guide e cremagliere
Le cremagliere con foratura ad asola consentono un facile riposizionamento delle guide uniche per teglie GN1/1 ed EN60x40 (esclusi modelli larghezza 710 mm).



Sonda al cuore
Progettata con un esclusivo design ergonomico è smontabile e sostituibile grazie al semplice connettore. Multipunto o riscaldata optional.

Altre caratteristiche

Esterno e interno in acciaio AISI 304	Spessore di isolamento 60 mm CFC/HCFC free	Touch screen 4.3" con presa USB	Cremagliere inox facilmente smontabili
Sbrinamento a gas caldo (Plug-In), ad aria forzata (Remoto)	Condensatore a flusso d'aria variabile	Evaporatore verniciato anticorrosione	Cornice porta con sistema anticondensa
Funzionamento in classe climatica 5	Porta MODBUS-RT	Sistema wi-fi di supervisione Cosmo	Versioni Plug-In e Remote

Abbattitori MODI
Up & Active

		Profondità 700 mm 5T GN1/1	Profondità 700 mm 5T GN1/1 EN60x40	5T GN1/1 EN60x40
				
Dimensioni (mm)		L 710 P 700 H 853	L 780 P 700 H 853	L 780 P 800 H 853
Resa per ciclo	+90° +3°C	20 Kg	18 Kg	22 Kg
	+90° -18°C	14 Kg	12 Kg	17 Kg
Consumo*	+65° +10°C	0,070 kWh/kg	0,073 kWh/kg	0,067 kWh/kg
	+65° -18°C	0,265 kWh/kg	0,272 kWh/kg	0,259 kWh/kg
Assorbimento	Up	1030W - 5,2A	1300W - 6,6A	1030W - 5,2A
	Active	1430W - 7,2A	1700W - 8,6A	1430W - 7,2A
Alimentazione		220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Dotazione		Supporto a 5 posizioni GN1/1	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40	5 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Varianti		Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Dimensioni (mm)	
Resa per ciclo	+90°+3°C
	+90° -18°C
Consumo*	+65° +10°C
	+65° -18°C
Assorbimento	Up
	Active
Alimentazione	
Dotazione	
Varianti	

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018
** con piano e alzatina

3T

GN2/3



NOTA
Modello con funzioni
abbattimento e surgelazione
Hard e Soft

L 625 P 600 H 421
7 Kg
5 Kg
0,076 kWh/kg
0,247 kWh/kg
370W - 1,7A
-
220/240V-50Hz
-
Sonda al cuore

Profondità 700 mm 6T GN1/1	Profondità 700 mm 6T GN1/1 EN60x40	6T GN1/1 EN60x40
		
L 710 P 700 H 913	L 780 P 700 H 913	L 780 P 800 H 913
24 Kg	21 Kg	27 Kg
18 Kg	15 Kg	21 Kg
0,075 kWh/kg	0,081 kWh/kg	0,071 kWh/kg
0,221 kWh/kg	0,258 kWh/kg	0,246 kWh/kg
1270W - 6,2A	1300W - 6,6A	1270W - 6,2A
1670W - 8,5A	1700W - 8,6A	1670W - 8,5A
220/240V-50Hz	220/240V-50Hz	220/240V-50Hz
Supporto a 6 posizioni GN1/1	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40	6 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

Profondità
700 mm
Tavolo abbattitore 7T

GN1/1
EN60x40



L 1400 P 700 H 950**
34 Kg
24 Kg
0,072 kWh/kg
0,247 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V-50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali Piano senza alzatina Senza piano

Abbattitori MODI

Up & Active

Profondità
700 mm

7T
GN1/1



7T
GN1/1
EN60x40



10T
GN1/1
EN60x40



14T
GN1/1
EN60x40



20TP
GN2/1
EN60x80



20T
GN1/1
EN60x40



20K
Carrello
GN1/1 - EN60x40



REFANO

Dimensioni (mm)	L 710 P 700 H 1093
Resa per ciclo	+90° +3°C 32 Kg
	+90° -18°C 22 Kg
Consumo*	+65° +10°C 0,070 kWh/kg
	+65° -18°C 0,231 kWh/kg
Assorbimento	Up 1350W - 6,83A
	Active 1950W - 9,9A
Alimentazione	220/240V - 50Hz
Dotazione	Supporto a 7 posizioni GN1/1
Varianti	Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

* ciclo manuale -40°C
Normativa EN 17032:2018

L 780 P 800 H 1093
34 Kg
24 Kg
0,064 kWh/kg
0,221 kWh/kg
1350W - 6,8A
1950W - 9,9A
220/240V - 50Hz
7 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 800 H 1563
50 Kg
40 Kg
0,082 kWh/kg
0,252 kWh/kg
4120W - 7,3A
5120W - 9,1A
400-415V 3N-50/60Hz
10 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 780 P 800 H 1778
70 Kg
56 Kg
0,061 kWh/kg
0,250 kWh/kg
4200W - 7,42A
5200W - 9,2A
400-415V 3N-50/60Hz
14 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 1100 P 1045 H 1843
80 Kg
60 Kg
0,085 kWh/kg
0,268 kWh/kg
6450W - 11,4A
7450W - 13,2A
400-415V 3N-50/60Hz
10 coppie guida GN2/1 - EN60x80
Remoto Condensazione ad acqua Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2210
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6150W - 10,9A
7150W - 12,6A
400-415V 3N-50/60Hz
20 coppie guida GN1/1 - EN60x40
Remoto H 2085 mm Alimentazioni speciali

L 810 P 1015 H 2240
88 Kg
62 Kg
0,087 kWh/kg
0,277 kWh/kg
6150W - 10,9A
7150W - 12,6A
400-415V 3N-50/60Hz
-
Remoto H 2115 mm Alimentazioni speciali