

# Cold

Equipo de mantenimiento frío para conservar alimentos crudos o cocinados



moduline



# Cold

Ya sea en crudo o cocinada, la comida debe almacenarse de manera óptima hasta que se necesite para su consumo.

Moduline lo hace posible gracias a la gama de armarios verticales refrigerados sobre ruedas giratorias y a sus cajones.

Gracias a las avanzadas soluciones técnicas y a sus características efectivas de diseño, nuestra gama ofrece un rendimiento excelente, adecuado para los negocios de alimentación más exigentes.

El perfecto aislamiento del equipo, su silencio y la sencillez de transporte hacen que las operaciones de banquetes y de servicio desplazado sean muy fáciles, con total seguridad y comodidad.

Además, la serie de productos Cold ofrece beneficios tangibles en lo que se refiere a procesos de racionalización, ahorro de energía y conservación de la integridad y el atractivo de los platos.



## Características funcionales



Temperatura de +0°C a +5°C para cajones refrigerados y modelos HCT.



Temperatura de -18°C a +5°C para cajones congeladores y modelos HFT.



## Superficie superior

reforzada para sostener equipos pesados

## Control electrónico de temperatura

muy intuitivo, con programa de desescarche

## Tirador del cajón

ergonómico y completamente integrado

## Potencia disponible

las potencias instaladas están perfectamente calibradas para su uso

## Bandeja de evaporación de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



## Sistema estático de enfriado

los evaporadores, rellenos de espuma poliuretánica, evitan la deshidratación de los alimentos

## Guías telescópicas para los cajones en acero inoxidable

## Aislamiento de la cámara y la puerta

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor

## Cierre magnético de los cajones

## Unidad del compresor

usa gas ecológico R404A

## Cajones con armazón extraíble de sujeción de las bandejas

dan acceso total a la limpieza de la cámara



# SERIE HDCC/HDCF



## HDCC22E

## HDCF03E

## HDCF13E

Cajones refrigerados

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

Cajones congeladores

–

1 (1 GN 1/1) h max 150

1 (600x400 mm) h max 150

Temperatura de funcionamiento

de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados

de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados  
de -18°C a +5°C per para los cajones congeladores

de +0°C a +5°C para los cajones refrigerados  
de -18°C a +5°C para los cajones congeladores

Potencia eléctrica

420 W

420 W

420 W

Capacidad de enfriamiento

246 W

246 W

246 W

Suministro eléctrico

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Dimensiones

1200x700x720 mm

680x650x1080 mm

790x700x1080 mm

### Tirador de la puerta

ergonómico y completamente integrado

### Control electrónico de temperatura

muy intuitivo, con programa de desescarche

### Potencia disponible

las potencias instaladas están perfectamente calibradas para su uso

### Topes perimetrales de plástico

equipados con cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, y asideros laterales para poder conducirlo con total movilidad

### Bandeja de evaporación de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo





# HFT/HCT Abierto

## Sistema de enfriamiento

ventilado con un evaporador de aire

## Guías para bandejas

fáciles de quitar, se pueden lavar en lavavajillas

## Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de desagüe integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

## Cierre magnético de la puerta

## Aislamiento de la cámara y la puerta

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor

## Unidad del compresor

usa gas ecológico R404A



# SERIE HCT/HFT



**HCT132E**

**HCT102E**

**HFT132E**

**HFT102E**

Capacidad de las bandejas	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1
Capacidad de los platos	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)	48 (ø max 310 mm)	32 (ø max 310 mm)
Distancia entre guías	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +5°C	de +0°C a +5°C	de -18°C a +5°C	de -18°C a +5°C
Potencia eléctrica	650 W	650 W	1050 W	1050 W
Capacidad de enfriamiento	881 W	881 W	678 W	678 W
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	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](mailto:info@moduline.it) - [www.moduline.it](http://www.moduline.it)