HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI UP

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en met touchscreen bediening met o.a. Soft & Hard Chilling (uitgenomen opzetmodel).

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile (sauf modèle de table, réglé par horloge).

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and less personnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with a core probe and with a Soft & Hard Chilling control by touchscreen (except table top model).



W7UG

R290

FSS Fast Service System

(*): -10°C/+45°C
230 VAC / 50hz

COMPACT SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT COMPACT RAPIDE - COMPACT BLAST CHILLING : MODI UP									
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm		KG	W	W	EXCL
W5UG	**4 WK**	20	14	710 X 700 X 853	5 X GN 1/1	105	1030	1565 *	**€ 5.534**
W6UG	**4 WK**	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1270	2084 *	**€ 6.958**
W7UG	**4 WK**	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1350	2084 *	**€ 7.851**

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - *charnières gauche* - Left door hinges.	**€ 313**
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - *modèles plus grands et autres versions sur demande* - larger models and other versions on request.	

HORECA
CATERING
RETAIL

coldline

MODI

MODI ACTIVE

- **Aantrekkelijk geprijsde compacte snelkoelers.**
- **Economische werking: laag verbruik ventilatoren, hoog rendementscompressoren en heetgas-ontdooiing na de cyclus.**
- Na efficiënt snelkoelen of snelvriezen veel betere bewaring en organisatie mogelijk met minder productverlies en minder personeelskost.
- Automatisch bewaring nadien, via "manuele cyclus".

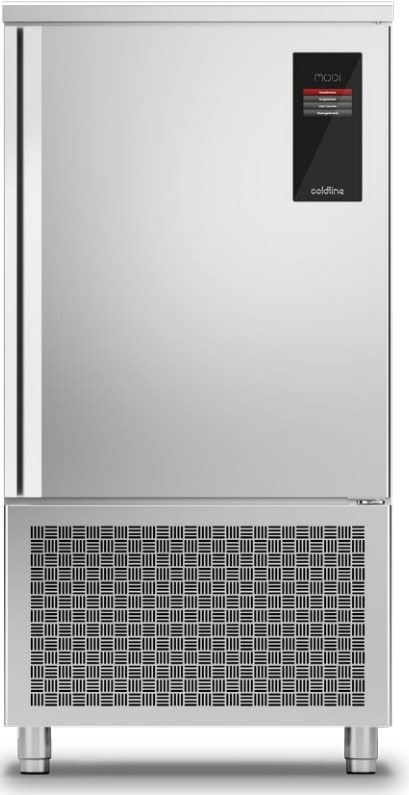
Alle modellen zijn uitgerust met naaldvoeler en touchscreen bediening Soft & Hard Chilling: gecontroleerd ontdooien van voeding tegen bacteriewoekering, warmhoudfunctie (+65°C), drogen, remrijsfunctie, chocolade kristallisatie, ...
Type W3AG: handig opzettype.

- **Refroidisseurs rapides compactes à des prix attractifs.**
- **Fonctionnement économique: ventilateurs basse consommation, compresseurs haut rendement et dégivrage par gaz chauds après le cycle.**
- Après un cycle (de refroidissement ou surgélation rapide) une meilleure organisation et conservation sont possibles avec moins de pertes de produits et moins de frais de personnel.
- Automatiquement conservation après, par "cycle manuel".

Tous les modèles sont munis d'une sonde à cœur et d'une régulation Soft & Hard Chilling commandé par écran tactile: décongélation des denrées alimentaires contre la prolifération de bactéries, maintien au chaud (+65°C), séchage, fermentation côntrolée, cristallisation du chocolat, ... Modèle W3AG : modèle de table pratique.

- **Attractive priced compact blast chillers.**
- **Economic functioning: low consumption fans, high performance compressors and hot gas defrost after the cycle.**
- After an efficient cycle of blast chilling or freezing, a much better conservation and organization is possible, with less product loss and lesspersonnel cost.
- Automatically conservation afterwards, with "manual cycle".

All models are equipped with needle sensor and touchscreen control Soft & Hard Chilling: controlled thawing of food against the proliferation of bacteria, temperature holding function (+ 65 ° C), drying, retarder proving, chocolate crystallization, ...
Model W3AG: handy table top model.



W10A



(*): -10°C/+45°C
(**): 400/3/50 V
(•): koudemiddel - réfrigérant - refrigerant

MULTIFUNCTIONEEL SNELKOELEN - REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFUNCTIONEL MULTIFUNCTIONNAL BLAST CHILLING : MODI ACTIVE									
TYPE	STOCK	KG +10°C	KG -18°C	EXT mm		KG	W	W	EXCL
W3AG	4 WK	7	3,5	600 X 622 X 418	3 X GN 2/3	45	540	900 *	€ 3.375
W5AG	4 WK	20	14	710 X 700 X 853	6 X GN 1/1	105	1430	1565 *	€ 5.990
W6AG	4 WK	24	18	710 X 700 X 913	6 X GN 1/1	115	1670	2084 *	€ 7.534
W7AG	4 WK	32	22	710 X 700 X 1093	7 X GN 1/1	125	1950	2084 *	€ 8.499
W10A	4 WK	50	40	780 X 800 X 1563	10 X GN 1/1 (60 X 40)	190	5120 **	5440 *	€ 11.999
W14A	4 WK	70	56	780 X 800 X 1778	14 X GN 1/1 (60 X 40)	200	5200 **	5440 *	€ 13.717
W20PA •	4 WK	80	60	1100 X 1045 X 1843	10 X GN 2/1 (60 X 80)	215	7150 **	9820 *	€ 25.131
W20A •	4 WK	88	62	810 X 1015 X 2210	20 X GN 1/1 (60 X 40)	215	7450 **	7751 *	€ 25.971

OPTIES - OPTIONS - OPTIONS		
OPTIE 1	Scharnieren links - *charnières gauche* - Left door hinges.	€ 313
	Grotere modellen en andere uitvoeringen op aanvraag - *modèles plus grands et autres versions sur demande* - larger models and other versions on request.	

CRIONOVO INNOVATIVE COOLING