



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

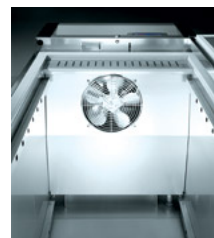


La linea Master raggruppa gli armadi frigoriferi più completi reperibili sul mercato in termini di ampiezza di gamma. Comprende apparecchi ventilati con profondità di cm 70 e 80 da litri 600, 700, 1200, 1400 e 2100: tutti nelle versioni con porte cieche o vetrate, mezzi sportelli, combinati a più temperature per la conservazione di verdure e latticini (0°+10°C), carni (-2°+8°C), pesce (-6°+4°C), surgelati (-18°-22°C) e gelati (-25°-30°C); Tutti gli apparecchi Master sono equipaggiati di serie con



batterie evaporanti verniciate per cataforesi (moderno procedimento di verniciatura elettrolitica di qualità ed efficacia protettiva molto superiore al sistema a polveri) a totale garanzia contro la corrosione. Sono disponibili anche versioni statiche.

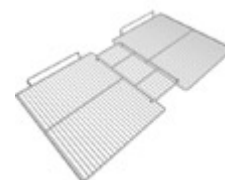
Lo scafo di protezione dell' unità evaporante è realizzato in acciaio INOX AISI304 e progettato in modo da inglobare i tubi di drenaggio dell'acqua di sbrinamento. Il vano interno si presenta pulito e lineare, senza parti sporgenti d'intralcio alle operazioni di pulizia. Lo scafo è incernierato lateralmente nella parte posteriore. In caso di necessità, allentando le viti di fissaggio frontale è possibile aprirlo facendolo ruotare verso il basso, si accede così al vano tecnico per effettuare eventuali operazioni di manutenzione.



Negli armadi da 1200 e 1400 litri, è stata studiata una speciale batteria evaporante sdoppiata, ciascuna assistita da un ventilatore, che determina una ottimale distribuzione della temperatura in tutto il vano. Questo esclusivo sistema consente inoltre di posizionare un pannello divisorio centrale dello spessore di 30 mm per dividere in due il vano interno pur mantenendo un'unica temperatura ed unico compressore. Il divisorio può essere installato in fase di realizzazione dell'apparecchio o

anche ordinato a posteriori e successivamente montato in utenza, vista la semplicità di tale operazione.

elle versioni da 1400 lt a vano unico è possibile utilizzare le griglie di raccordo centrale che essendo posizionate dietro il montante fra una griglia e l'altra consentono di incrementare la superficie di appoggio e di conseguenza la capacità di stoccaggio dei prodotti.



Apparecchi speciali per il settore medicale

Cold Line vanta una lunga esperienza anche nella realizzazione di allestimenti per il settore medicale: termoregistratori meccanici o elettronici integrati nel pannello frontale,



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

cassettiere INOX estraibili per frigoemoteche o ancora doppi sportelli a vetro e ripiani
INOX per farmacia.



l'apertura della porta i ventilatori interni si arrestano automaticamente e si
accende la lampada La serratura è di serie, anche nelle versioni con
doppio sportello La lampada può essere accesa anche ad apparecchio
spento, ad esempio per illuminare il vano interno durante le operazioni di
pulizia



Gli angoli interni arrotondati assicurano una rapida pulizia a
garanzia di perfetta igiene E' disponibile a richiesta la piletta di
scolo sul fondo ideale nella versione per pesce

Le ampie configurazioni disponibili permettono di individuare sempre la versione più
adatta a soddisfare le esigenze.



E' disponibile anche una versione specifica per la conservazione del
pesce da 700 lt e 1400 lt. Il range di temperatura in questo caso è di -
6°+4°C, lo sbrinamento è a gas caldo; viene eseguito in tempi molto
ridotti in modo da limitare al massimo le escursioni di temperatura nel
vano.



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

La dotazione di serie prevede n° 8 bacinelle in ABS GN1/1 per porta complete di relativo falsofondo forato. E' disponibile anche la versione statica.

Le cremagliere sono facilmente smontabili senza l'ausilio di utensili. Questo permette di velocizzare le periodiche operazioni di pulizia del vano interno. E' possibile sostituirle con la massima facilità anche in utenza nel caso si voglia allestire il sey per pasticceria 60x40. L'adattamento alle Euronorm può avvenire solo sugli armadi con profondità di 80 cm.



Modello	Versione	Larghezza	Profondità	Altezza
armadio 700 lt.	GN2/1	710	800	2050
armadio 1400 lt.	GN2/1	1420	800	2050
armadio 2100 lt.	GN2/1	2130	800	2050
armadio 600 lt.	530x530	710	700	2050
armadio 1200 lt.	530x530	1420	700	2050

Caratteristiche generali

- Angoli interni arrotondati
- Porte reversibili
- Cerniere autochiudenti con fermo a 90°
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cornici porta riscaldate nelle versioni a bassa temperatura
- Illuminazione con neon laterali e tasto on/off (versioni con porte a vetro)
- Piedini in PVC regolabili in altezza 115/165 mm
- Maniglia in PVC incassata
- Cremagliere estraibili senza l'ausilio di attrezzi
- Sbrinamento automatico ad intervalli preimpostati
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Controllore elettronico della temperatura
- Allarmi visivi per alta temperatura, bassa temperatura