

CHOCOLD

ARMADIO FRIGO PER CIOCCOLATO

REFRIGERATED CABINET FOR CHOCOLATE

ARMARIO FRIGORÍFICO PARA CHOCOLATE

ARMOIRE FRIGO POUR CHOCOLAT

KÜHLSCHRANK FÜR SCHOKOLADE

 **CHOCOLD** è stato studiato per la corretta conservazione del cioccolato in modo da mantenerne inalterata la qualità. Il cioccolato è un prodotto delicato che richiede di essere conservato nella maniera corretta per evitare la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie. Chocold permette di creare un ambiente fresco e con umidità controllata, al fine di conservare al meglio il prodotto.

- Regolazione della temperatura: +10 +18°C.
- Regolazione dell'umidità: 40%-60%.
- Sbrinamento automatico e manuale.
- Disponibile in 3 modelli: 135 L, 570 L, 870 L.
- A richiesta, porta vetrata con illuminazione.

 **CHOCOLD** has been designed to properly keep chocolate quality unaltered. Chocolate is a delicate product needing proper conservation so that sugars and fats do not bloom and migrate to the surface. Chocold creates a cool, humidity-controlled environment to conserve the product in the best way.

- Adjustable temperature: +10 +18°C.
- Adjustable humidity: 40%-60%.
- Automatic and manual defrosting.
- Chocold comes in 3 models: 135 L, 570 L, 870 L.
- Illuminated glass door upon request.

 **CHOCOLD** ha sido estudiado para la correcta conservación del chocolate de modo que mantenga inalterada la calidad. El chocolate es un producto delicado que requiere ser conservado de manera correcta para evitar la formación de azúcares y grasas en superficie. Chocold permite crear un ambiente fresco y de humedad controlada, con el objeto de conservar el producto de la mejor manera.

- Regulación de la temperatura: +10 +18°C.
- Regulación de la humedad: 40% - 60%.
- Descongelamiento automático y manual.
- Disponible en 3 modelos: 135 L, 570 L, 870 L.
- A solicitud, puerta de vidrio con iluminación.

 **CHOCOLD** a été conçue pour la correcte conservation du chocolat de façon à en garder inaltérée la qualité. Le chocolat est un produit délicat qui demande d'être conservé d'une manière correcte pour éviter la formation de sucres et graisses sur la surface. Chocold permet de créer un environnement frais et à humidité contrôlée, afin de conserver le produit au mieux.

- Réglage température : +10 +18°C.
- Réglage de l'humidité : 40% - 60%.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Disponible en 3 modèles: 135 L, 570 L, 870 L.
- Sur demande, porte vitrée avec éclairage.

 Der **CHOCOLD** ist zur korrekten Aufbewahrung der Schokolade konzipiert, mit der alle Qualitätsmerkmale erhalten bleiben. Schokolade ist ein besonders diffiziles Produkt, das eine korrekte Aufbewahrung erfordert, um Phänomene wie das Aufblühen von Zucker und Fett an der Oberfläche zu vermeiden. Chocold gewährleistet die Erhaltung eines frischen Ambiente mit kontrollierter Feuchtigkeit, und garantiert die Aufbewahrung des Produkts unter den besten Voraussetzungen.

- Temperaturregelung: +10 +18°C.
- Feuchtigkeitsregelung: 40% - 60%.
- Automatische und manuelle Abkühlung.
- Steht in drei Ausführungen mit unterschiedlichen Kapazitäten zur Auswahl: 135 L, 570 L, 870 L.
- Auf Wunsch mit beleuchteter Glastür.



Chocold 135
20.CC135V



Chocold 570
20.CC570V



Chocold 870
20.CC870V

	135 L	570 L	870 L
	220 V	220 V	220 V
	0.24 kW	0.47 kW	0.77 kW
	53x65x95h cm	79x70x205h cm	79x100x205h cm
	+10° +18°C	+10° +18°C	+10° +18°C
	40% - 60%	40% - 60%	40% - 60%
Porta vetrata a richiesta Glass door on demand	✓	✓	✓