

Pressure

Forni a pressione, la velocità unita alla qualità




moduline



Pressure

Cucinare in modo sano, leggero e veloce, mantenendo intatti i valori nutrizionali e le proprietà organolettiche di ogni ingrediente grazie alla cottura con il vapore a pressione.

Promesse mantenute fino in fondo dal nuovo forno Moduline, frutto di ricerca avanzata e profonda attenzione alle esigenze concrete della ristorazione professionale contemporanea.

Il risultato è quanto di meglio la tecnologia possa offrire oggi in fatto di prestazioni e praticità.

Nella camera in acciaio inox AISI 316 Pressure può cucinare a vapore a temperature che vanno da +50 °C a +122 °C (a pressione massima di 1,2 bar), assicurando risparmio di tempo e qualità degli alimenti assolutamente impareggiabili. I cibi non entrano in contatto con l'acqua, ma solo con il suo vapore in pressione e la cottura avviene a temperature relativamente basse.

Caratteristiche che rendono il forno a pressione perfetto anche per pastorizzare, sterilizzare, scongelare, cuocere sottovuoto oppure rimettere in temperatura prodotti abbattuti.

Oltre che preciso, il forno Pressure di Moduline è uno strumento flessibile per molte applicazioni, supportato da una tecnologia avanzata e dall'interfaccia semplice e intuitiva.



Modalità di Funzionamento

Temperatura da +50°C a +122°C, pressione da 0 bar a 1,2 bar.

Programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie di prodotti rappresentano la perfetta base di partenza per la vostra esperienza.

Procedura di cottura manuale e salvataggio ricetta, praticità tradizionale al servizio dello Chef.

Sezione programmi preferiti, la quotidianità e la vostra esperienza sempre a portata di mano.

Ricettario sempre personalizzabile e facilmente navigabile con il supporto di immagini utente.

La funzione pastorizzazione permette di pastorizzare velocemente dei preparati in vasetto (es. conserve, confetture, ecc.) in massima sicurezza e con la massima omogeneità.

La funzione sterilizzazione permette di sterilizzare velocemente dei preparati in vasetto (es. conserve, confetture, ecc.) in massima sicurezza e con la massima omogeneità.

La funzione scongelamento permette di scongelare velocemente e in massima sicurezza qualsiasi prodotto surgelato senza rovinarne le caratteristiche organolettiche.

La funzione rigenerazione permette di riportare velocemente in temperatura prodotti precedentemente cotti e poi abbattuti.

La funzione sottovuoto permette di cuocere molto delicatamente tutti i prodotti messi precedentemente sottovuoto; il vapore in pressione a basse temperature permette al calore di penetrare più velocemente nel sacchetto diminuendo i tempi di cottura e quindi il tempo di esposizione del prodotto; non vi è nessun tipo di trasferimento di sostanze dal sacchetto al suo contenuto.

La funzione lenta cottura è particolarmente indicata per la cottura delle carni, il vapore in pressione a basse temperature esalta il gusto della materia prima e rende il calo peso praticamente nullo.

Porta USB: software, ricettario e dati HACCP sempre a portata di mano e al passo con l'evoluzione (optional).

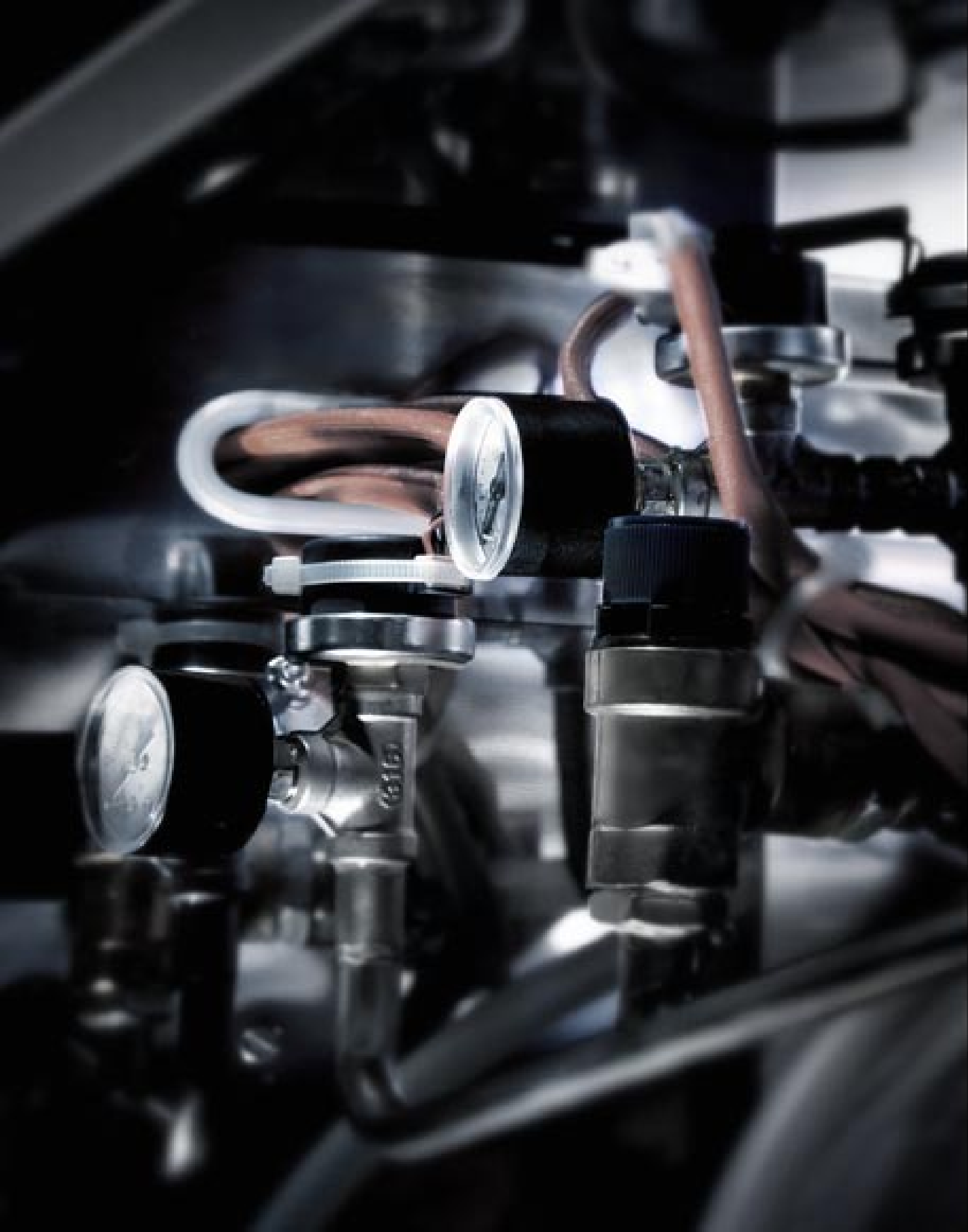
I programmi di cottura possono essere divisi in 9 fasi diverse permettendo quindi prestazioni elevate nella lavorazione del cibo.

Il controllo del livello del boiler riduce il consumo di acqua in base alle esigenze reali.

Il sistema automatico di riduzione della pressione nella camera, una volta terminato il ciclo di cottura, evita il pericolo di fuoriuscita di vapore quando si apre la porta.

La rimozione manuale di eventuali pezzi di cibo rimasti e un semplice ciclo di sterilizzazione a camera vuota per alcuni minuti rendono il forno a vapore sempre perfettamente pulito.





PLUS

MULTILEVEL

MultiLevel: Pressure è in grado di gestire diversi piatti con diversi tempi di cottura o temperature, indicando di volta in volta quale preparazione è terminata.

FIT POWER

FitPower: il sistema di gestione degli elementi riscaldanti del boiler permette di regolare la potenza in base alle proprie esigenze, per risparmiare energia e avere sempre una sufficiente fornitura di vapore.

HACCP

Sistema HACCP per la registrazione della temperatura di diversi prodotti nei vari cicli di cottura alla fine di ogni processo (optional fornito con chiavetta USB).

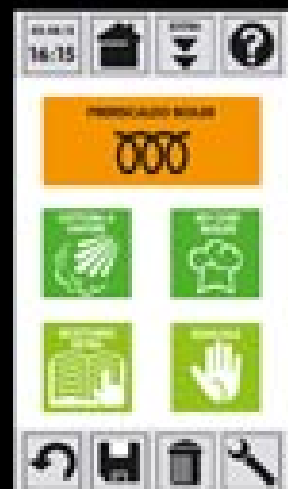
PadLock

Sistema di blocco tastiera con password garantisce allo Chef la massima protezione dei dati o l'involontaria interruzione del programma di cottura.

PROTIME

Sistema ProTime permette di impostare la data e l'ora in cui si vuole che il boiler cominci la fase di preriscaldamento.

Tasto ON/OFF



Display LCD touch-screen 4.3":

- controllo temperatura da +50°C a +122°C (1,2 bar max)
- controllo del tempo
- programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie
- possibilità di gestire fino a 9 fasi di cottura per ogni programma
- sezione programmi preferiti
- funzione preriscaldamento boiler
- modalità speciali : pastorizzazione, sterilizzazione, scongelamento, rigenerazione, cottura sottovuoto, cottura a basse temperature
- cottura con sonda a cuore
- funzioni speciali : ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

Tasto apertura porta



Tasto START/STOP



Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Controporta

l'intercapedine fredda mantiene le temperature esterne della porta sempre a norma

Blocco automatico della porta

la porta rimane bloccata durante le fasi di cottura e fino ad avvenuta depressurizzazione della camera

Vaschetta raccogli condensa

incorporata sotto la porta ed estraibile. Mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



Pressostati elettronici

garantiscono una perfetta uniformità delle temperature in camera

Camera a tenuta stagna

con il sistema di scarico integrato rende le operazioni di pulizia facili e sicure

Sistema di controllo elettronico ed automatico del vapore

controllando la temperatura in camera, e grazie alla riserva sempre pronta di vapore, accelera notevolmente i tempi di cottura riducendo al minimo i tempi di esposizione del prodotto; ne risultano un calo peso impercettibile e una qualità finale straordinaria e naturale

Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

Chiusura ermetica testata a 2 bar

Sonda al cuore interna

facilita i processi di cottura garantendo risultati sempre precisi e delicati

Isolamento della camera di cottura

i materiali altamente coibentati garantiscono una minore dispersione di calore



SERIE CVE



CVE031E

Capacità Teglie	3 GN 1/1
Temperatura di Esercizio	da +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Passo Guide	80 mm
Potenza Elettrica	15500 W
Alimentazione Elettrica	400 Vac 3N 50Hz
Dimensioni	700x880x750 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 - www.moduline.it