

# Pressure

Druckgarer: schnelles und qualitativ hochwertiges Garen



  
moduline



# Pressure

Druckgaren ist die ideale Wahl für gesundes, leichtes und schnelles Kochen, bei dem der Nährwert und der Geschmack aller Zutaten erhalten bleiben. Der neue Moduline Druckgarer, der das Ergebnis innovativer Forschung und großer Aufmerksamkeit gegenüber den konkreten Bedürfnissen der modernen, professionellen Gastronomie ist, hat sein Versprechen gehalten. Das Ergebnis ist das Beste, das die heutige Technologie in Bezug auf Leistung und Händlichkeit zu bieten hat. Im Garraum des Druckgarers aus Edelstahl AISI 316 können Sie mit Dampf garen, dessen Temperaturen zwischen +50 °C und +122 °C (1,2 bar max.) variieren, wobei Zeit eingespart wird und der Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt. Die Lebensmittel kommen nicht mit Wasser in Berührung, sondern nur mit dem unter Druck stehendem Dampf, und das Garen erfolgt bei relativ niedrigen Temperaturen. Wegen dieser Eigenschaften eignet sich der Druckgarer auch sehr gut zum Pasteurisieren, Sterilisieren, Auftauen, Vakuumgaren oder zum Regenerieren von schockgekühlten Lebensmitteln.

Der Dampfgarer von Moduline ermöglicht ein sehr präzises Garen. Zudem ist er ein flexibles Instrument, das dank seiner innovativen Technologie und seiner einfachen und benutzerfreundlichen Schnittstelle für zahlreiche Anwendungen eingesetzt werden kann.



## Funktionseigenschaften



Temperatur von +50 ° C bis +122 ° C, Druck von 0 bar bis 1,2 bar.



Die automatischen Garprogramme, die in 6 Produktkategorien unterteilt sind, stellen den perfekten Anfangspunkt für Ihr Erlebnis mit einem Druckgarer dar.



Manuelle Kocheinstellung und die Speicherung von Rezepten bieten dem Chef die traditionellen Bequemlichkeiten.



Abschnitt für bevorzugte Programme, Alltag und Erfahrung immer direkt abrufbar.



Die Rezepte sind immer persönlich gestaltbar und einfach zu durchsuchen und können mit Bildern des Benutzers integriert werden.



Mit der Funktion Pasteurisierung können Sie schnell Zubereitungen in Gläsern (z.B. Konserven, Marmeladen, usw.) sicher und gleichmäßig pasteurisieren.



Die Sterilisationsfunktion ermöglicht eine schnelle, sichere und gleichmäßige Sterilisation der Zubereitungen in Gläsern (z.B. Konserven, Marmeladen usw.).



Die Funktion Auftauen ermöglicht es Ihnen, schnell und sicher jegliches gefrorenes Produkt aufzutauen und dabei die organoleptischen Eigenschaften beizubehalten.



Die Funktion Regenerieren ermöglicht es zuvor zubereitetes und danach schockgekühltes Essen schnell aufzuwärmen.



Die Sous-Vide Funktion erlaubt Ihnen, alle Lebensmittel, die zuvor vakuumverpackt waren, sanft zu garen. Dank dem unter Druck gesetztem Dampf bei niedrigen Temperaturen kann die Wärme schneller in den Beutel eindringen, wodurch die Garzeit und die Einwirkzeit reduziert werden. Es werden keinerlei Substanzen vom Beutel in die Lebensmittel übertragen.



Die langsame Garfunktion eignet sich besonders gut für das Garen von Fleisch: der Dampf unter Druck bei niedrigen Temperaturen verbessert den Geschmack des Fleisches und vermeidet jeglichen Gewichtsverlust.



USB-Schnittstelle: Software, HACCP Daten und Rezepte immer abrufbereit und im Einklang mit Ihrer Arbeitsentwicklung (Optional).



Die Garprogramme können in 9 verschiedenen Phasen unterteilt werden, so dass hohe Leistung in der Nahrungsmittelzubereitung gewährleistet werden kann.



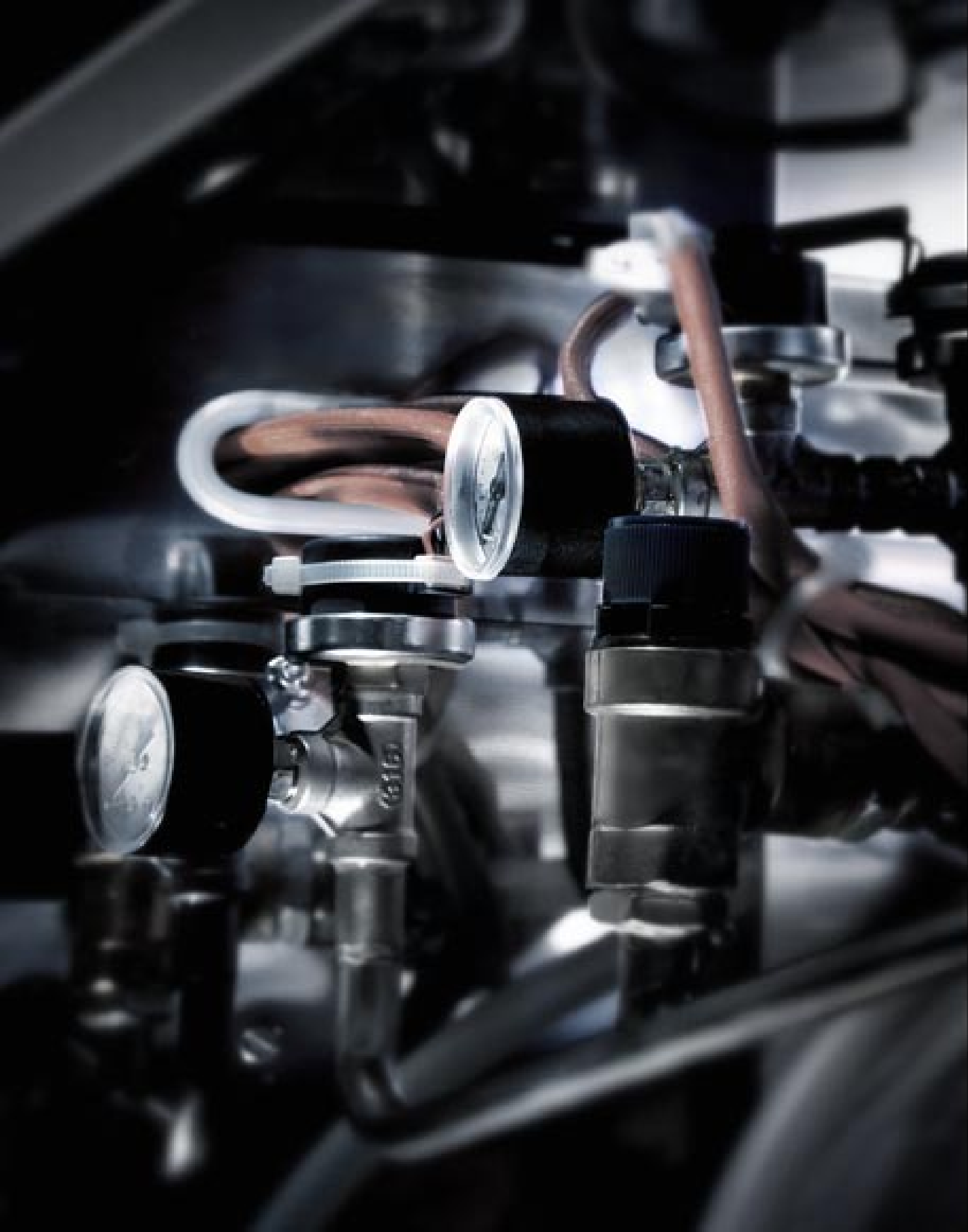
Die Boilerstandregelung reduziert den Wasserverbrauch, basierend auf den tatsächlichen Bedürfnissen.



Das automatische Reduktionsdrucksystem im Garraum vermeidet nach dem Garen die Gefahr des heißen Dampfes der herauskommt, wenn Sie die Tür öffnen.



Manuelle Entfernung von zurückgebliebenen Lebensmitteln und ein einfacher Sterilisationszyklus, der einige Minuten dauert, wenn der Garraum leer ist. Auf diese Weise ist der Druckdampfgarer immer sauber.



## PLUS

### MULTILEVEL

MultiLevel Funktion: Mit dieser Funktion können Sie die Anzahl der Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen leiten, da jedes Mal angegeben wird, wann diese bereit sind.

### FIT POWER

Das FitPower-System zur elektronischen Steuerung der Heizelemente des Boilers ermöglicht es Ihnen, die Leistung nach Ihren Bedürfnissen zu nutzen, Energie zu sparen und die verfügbare Dampfmenge zu haben.

### HACCP

HACCP-System für Temperaturzyklus registriert die Kerntemperatur zahlreicher Produkte am Ende des Garprozesses. (Optional geliefert mit USB-Schnittstelle)

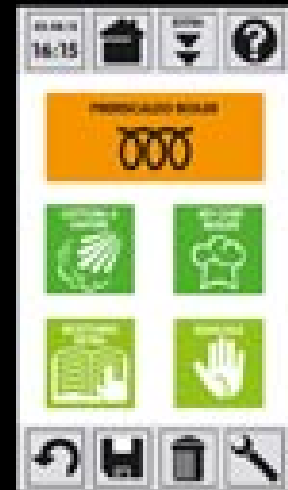
### PadLock

Das verschlüsselte System mit Passwort gewährleistet dem Chef den höchstmöglichen Schutz seiner Daten und schützt ihn vor einer unerwünschten Unterbrechung des Garprogramms.

### PROTIME

ProTime-System. Diese Funktion ermöglicht die Einstellung des Datums und der Uhrzeit, wenn Sie möchten, dass der Wassertank mit der Vorheizung beginnt.

EIN/AUS Schalter



Taste für die Türöffnung



START/STOP Taste

**4.3" Touch Screen LCD:**

- Temperaturkontrolle von +50°C bis +120°C (1.2 bar max.)
- Zeitkontrolle
- Automatische Garprogramme unterteilt in 6 Kategorien
- Möglichkeit bis zu 9 Garphasen für jedes Programm zu steuern
- Abschnitt für bevorzugte Programme
- Funktion Wassertankerwärmer
- Spezielle Funktionen: Pasteurisierung, Sterilisation, Auftauen, Regenerieren, Sous-Vide, Niedrigtemperaturgaren
- Garen mit Kerntemperaturfühler
- Spezielle Eigenschaften: ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

moduline

### Elektronische Steuerung

sehr intuitiv und einfach zu bedienen, auch von weniger qualifizierten Mitarbeitern

### Thekentür

der kalte Luftraum hält die Außentemperaturen der Tür immer unter Kontrolle

### Automatische Sperre der Tür

die Tür bleibt während des Garzyklus gesperrt bis zum Druckabbau im Garraum

### Kondensatbehälter

unter der Tür, mit dem Entwässerungssystem des Ofens verbunden. Keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden





### Elektronische Druckschalter

sorgen für eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum

### Dichtschließender Garraum

mit integriertem Entwässerungssystem macht die Reinigung einfacher und sicherer

### Elektronisches und automatisches Dampfkontrollsystem

zur Kontrolle der Garraumtemperatur. Dank der Dampfzuführung wird der Garzyklus reduziert und das Produkt wird diesem Prozess für kürzere Zeit ausgesetzt. Das Ergebnis ist ein minimaler Gewichtsverlust kombiniert mit einem sehr natürlichen und hochwertigen Geschmackserlebnis

### Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

### Hermetischer Verschluss, mit 2 bar getestet

### Interner Kerntemperaturfühler

vereinfacht den Garprozess und gewährleistet ein präzises und zartes Garen

### Isolierung des Garraums

stark isolierende Materialien sorgen für eine geringere Wärmezerstreuung



# SERIEN CVE



## CVE031 E

Aufnahme	3 GN 1/1
Arbeitstemperatur	von +50°C bis +122°C (1,2 bar max)
Abstand Einschübe	80 mm
Abmessungen B/T/H	15500 W
Elektrische Leistung	400 Vac 3N 50Hz
Anschlusswert	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](mailto:info@moduline.it) - [www.moduline.it](http://www.moduline.it)