

Warm

Geräte zum Warmhalten, die den Geschmack und die Qualität für eine lange Zeit beibehalten



moduline

Warm



Fertige Gerichte verzehrbereit warm halten, und zwar bei optimaler Temperatur, damit sie bei Bedarf serviert werden können, ist eine wichtige Aufgabe in jeder guten Profi -Küche. Nichts sollte dem Zufall überlassen werden: Geschmack, Konsistenz, Aussehen sollten gleich sein, wie bei einem frisch zubereiteten Gericht. Maximale Effizienz und einladende Gerichte werden mit Moduline-Warmhaltegeräten mit statischer Hitze bei geringem Energieverbrauch garantiert.

Mit den neuen Technologien werden die Temperaturen immer gleichmäßig und stabil gehalten, und so eingestellt, dass die Lebensmittel nicht angegriffen werden, was den Geschmack und den Duft beeinträchtigen würde: Der entscheidende Punkt dabei ist das Heizsystem, das als Heizkabel um dem Garraum gewickelt ist. Es ist elektronisch steuerbar, sorgt für größtmögliche Präzision und Sicherheit und bewahrt die Feuchtigkeit der Lebensmittel ohne diese auszutrocknen, im Gegenteil zu den Warmhaltesystemen mit Ventilatoren. Moduline bietet dank seiner Erfahrung mit den statischen Öfen Cook&Hold hervorragende Warmhaltesysteme für unterschiedliche Zwecke, ideal für Kantinen, Fast-Food-Restaurants, Banketts oder öffentlichen Einrichtungen. In der Produktpalette haben Sie die Wahl zwischen 21 Modellen und unterschiedlichen Installationsarten: auf der Tischplatte, eingebaut, mit Schubladen, mit Rädern und Standversionen.



Funktionseigenschaften



Temperaturen von +30°C bis +120°C für die Modelle HSH-HSW-HHT.



Temperaturen von +30°C bis +90°C für die Modelle HHFF-HHFT.



Die sehr geringe installierte Leistung und perfekte Temperaturregelung sorgen für minimalen Stromverbrauch.

PLUS



Das DeliWarm Wärmesystem verlängert die Warmhaltezeit nach dem Garen, ohne die Lebensmittel auszutrocknen.

HHFF-HHFT
Bedienfeld

HSH-HSW-HHT
Bedienfeld



EIN/AUS Taste

4.3" Touch Screen LCD:

- Temperaturkontrolle von +30°C bis + 90°C
- Zeitkontrolle
- Warmhalten mit Kernemperturfühler
- Klimakontrolle im Garraum mit CLIMAcHeF-System
- Besondere Funktionen:
ProTime, PadLock, CoreCheck

Drehknopf, um die verschiedenen
Ofenfunktionen aufzurufen und alle
Warmhalteparameter einzustellen

START/STOP Taste

Taste für das Garraumlicht



Digitalanzeige

ON/OFF Taste

Tasten um die
Garraumtemperatur
zu erhöhen/senken

START/STOP Taste

Elektronische Steuerung

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

Manuelle Entlüftung

ermöglicht die Einstellung der Feuchtigkeit für die warmzuhaltenden Lebensmittel

Schubladengriff

ergonomisch und vollständig eingebaut mit Magnetverschluss

Verstellbare Beine

mit Saugnapf. Sie ermöglichen eine einfache Tischmontage oder Stapelung mit ähnlichem Modell



Keine Ventilatorbelüftung

verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Man braucht keine Feuchtigkeitszuführung und somit wird der Wasserverbrauch vermieden

Teleskopschienenführungen aus rostfreiem Stahl

Isolierung des Garraums

mit stark isolierenden Materialien, die eine geringere Wärmezenerstreuung gewährleisten

Schubladendichtung

aus leicht austauschbarem, hochtemperaturbeständigem Silikon



SERIEN HSH



HSH031E

HSH051E

HSH052E

Aufnahme	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1
Abstand Einschübe	75 mm	75 mm	75 mm
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C
Elektrische Leistung	700 W	1000 W	1500 W
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	450x635x405 mm	450x635x555 mm	655x755x555 mm

SERIEN HSW



	HSW001E	HSW002E	HSW003E	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Aufnahme	1 GN 1/1 h max 150 ²	2 GN 1/1 h max 150 ²	3 GN 1/1 h max 150 ²	1 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	3 GN 1/1 h max 150 ¹
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C
Elektrische Leistung	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

1. Quereinschub

2. Längseinschub

Elektronische Steuerung

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

Manuelle Entlüftung

ermöglicht die Einstellung der Feuchtigkeit für die warmzuhaltenden Lebensmittel

Schubladengriff

ergonomisch und vollständig eingebaut mit Magnetverschluss

Stoßfänger aus Kunststoff

ausgerüstet mit vier Rollen mit einem Durchmesser von 125mm, zwei von diesen mit Bremsen, und seitlichen Griffen zum Schieben und zur Führung für eine volle Beweglichkeit



Türdichtung

aus leicht austauschbarem Silikon, beständig auch bei hohen Temperaturen

Keine Ventilatorbelüftung

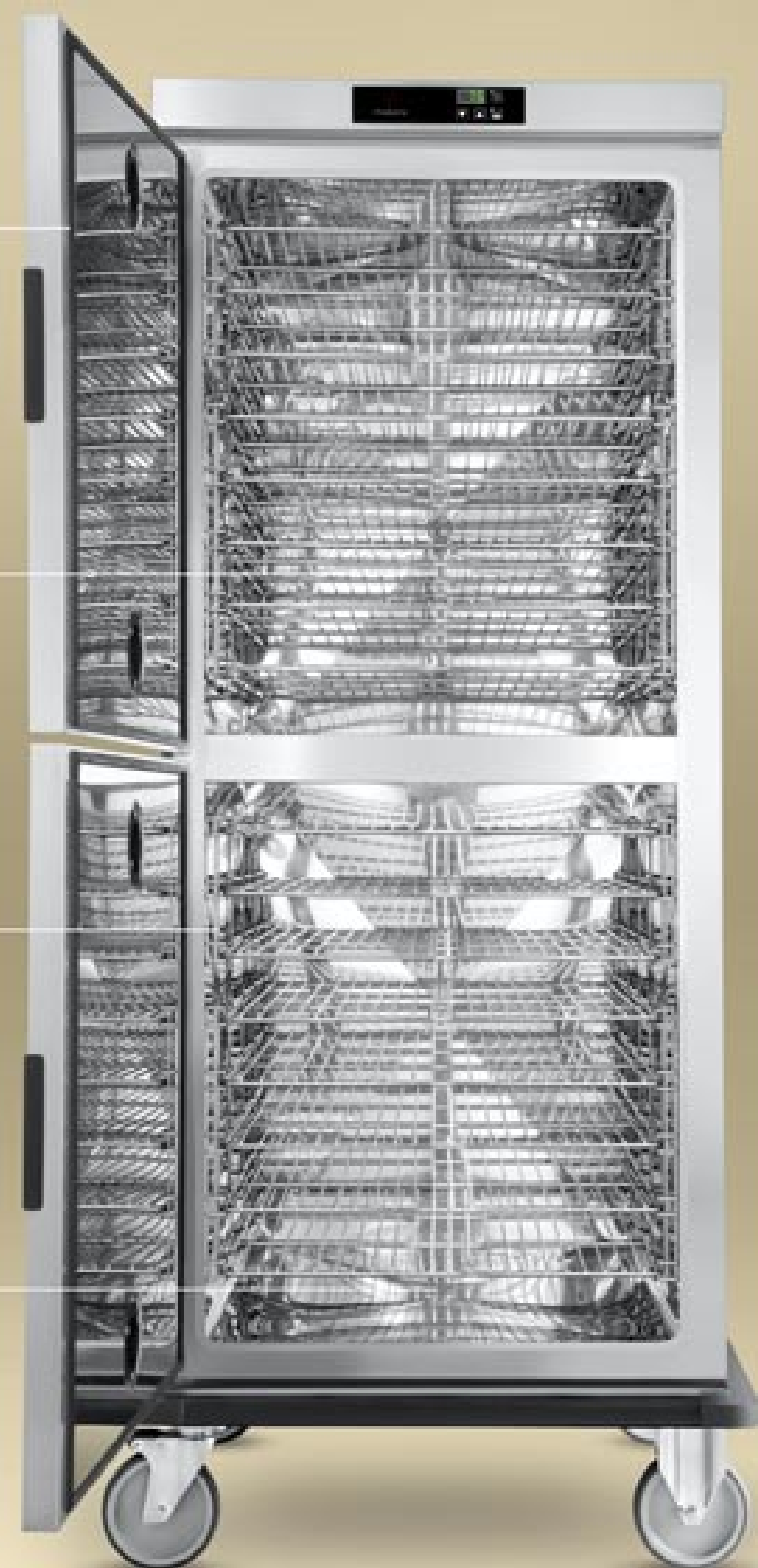
verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Man braucht keine Feuchtigkeitszuführung und somit wird der Wasserverbrauch vermieden

Behälterschienen

leicht abnehmbar und waschbar

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken machen die Reinigung einfacher und sicherer



SERIEN HHT



	HHT081E	HHT161E	HHT052E	HHT082E	HHT162E	HHT282E
Aufnahme	8 GN 1/1 ²	16 GN 1/1 ²	5 GN 2/1 oder 10 GN 1/1 ¹	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1 ¹	16 GN 2/1 oder 32 GN 1/1 ¹	8+8 GN 2/1 oder 16+16 GN 1/1 ¹
Abstand Einschübe	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C	von +30°C bis +120°C
Elektrische Leistung	1000 W	2000 W	1500 W	1500 W	3000 W	1500 + 1500 W
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	550x735x1010 mm	550x735x1760 mm	755x855x790 mm	755x855x1010 mm	765x845x1760 mm	765x845x1760 mm

1. Quereinschub

2. Längseinschub

Elektronische Steuerung

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

Türverschlusssystem an drei Punkten

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert



Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer

Stoßfänger aus Edelstahl

die im Garraum angebracht sind, ermöglichen ein sicheres Einführen der Einschübe oder Einschübehaltewagen

Garraum

auf Fußbodenniveau, erleichtert die Bewegungen in der Küche mit den Einschüben oder Einschübehaltewagen



SERIEN HHFF/HHFT



	HHFF20E	HHFF22E	HHFT20E	HHFT22E
Aufnahme	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ^{1,3}	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
Teller Aufnahme	80 (ø 180 / 310 mm)	80 (ø 180 / 310 mm)	80 (ø 180 / 310 mm)	80 (ø 180 / 310 mm)
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +90°C	von +30°C bis +90°C	von +30°C bis +90°C	von +30°C bis +90°C
Abmessungen des Garraums	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Elektrische Leistung	6200 W	6200 W	6200 W	6200 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Abmessungen B/T/H	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

Mit KlimaChef geliefert

- 1. Quereinschub
- 2. Längseinschub
- 3. Die Durchgangsversion ermöglicht die Einführung der Einschübe auf beiden Seiten

SERIEN HHFF



HHFF40E

HHFF42E

Aufnahme	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 ¹	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 ^{1,2}
Teller Aufnahme	126 (ø 180 / 310 mm)	126 (ø 180 / 310 mm)
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +90°C	von +30°C bis +90°C
Abmessungen des Garraums	780x965x1860 mm	780x975x1860 mm
Elektrische Leistung	7500W	7500W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Abmessungen B/T/H	1150x1100x1950 mm	1150x1100x1950 mm

Mit ClimaChef geliefert

- 1. Längseinschub
- 2. Die Durchgangsversion ermöglicht die Einführung der Einschübe auf beiden Seiten

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