

# Warm

Equipos de mantenimiento caliente que conservan sabor y calidad durante mucho tiempo



moduline

# Warm



Poder presentar las recetas en la mesa en el momento en que las necesita es un requisito indispensable en cualquier cocina profesional. Nada queda al azar y se garantiza que el sabor, la consistencia y la apariencia serán idénticos a los de un plato recién preparado.

El equipo estático de mantenimiento caliente de Moduline, caracterizado por su bajo consumo energético, garantiza una eficiencia máxima y una calidad absoluta de los alimentos presentados.

Warm ofrece una avanzada tecnología que funciona para asegurar una temperatura estable y uniforme, calibrada minuciosamente para que no ataque a los alimentos y para que conserve sabores y aromas.

El sistema de calentamiento, alimentado por las resistencias dispuestas alrededor de la pared externa de la cámara y controlado electrónicamente con gran precisión, mantiene la humedad contenida en los alimentos sin secarlos, al contrario que los sistemas de mantenimiento ventilados.

Gracias a nuestra experiencia con los hornos estáticos Cook&Hold, Moduline proporciona unos resultados de mantenimiento extraordinarios para cada tipo de usuario, ya sea en comedores, restaurantes de comida rápida o servicios de catering o instalaciones públicas.

La gama ofrece 21 modelos y distintos modos de instalación: sobre encimera, empotrado, con cajones, con ruedas giratorias o a suelo.



## Características funcionales



Temperatura de +30°C a +120°C en los modelos HSH-HSW-HHT.



Temperatura de +30°C a +90°C en los modelos HHFF-HHFT.



La escasa potencia instalada y el control perfecto de la temperatura aseguran un consumo mínimo de electricidad.

---

## PLUS



El sistema de calentamiento DeliWarm aumenta ampliamente el tiempo de mantenimiento tras la cocción sin secar los alimentos.

## Panel de control de HHFF-HHFT



Interruptor ON/OFF

**Pantalla táctil LCD de 4,3":**

- Control de temperatura de +30°C a +90°C
- Control del tiempo
- Mantenimiento con sonda al corazón
- Control ambiental en la cámara con sistema ClimaChef
- Características especiales: ProTime, PadLock, CoreCheck

Mando codificador para navegar por las funciones del horno y configurar los parámetros de mantenimiento

Tecla START/STOP

Tecla de iluminación de la cámara

## Panel de control de HSH-HSW-HHT



Pantalla digital

Tecla ON/OFF

Teclas para aumentar y disminuir la temperatura de la cámara

Tecla START/STOP

**Control electrónico**

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

**Respiradero manual**

permite ajustar la humedad de los alimentos que mantener

**Tirador del cajón**

ergonómico y totalmente integrado con cierre magnético

**Patas ajustables se suministran con ventosas**

lo que permite una sencilla instalación sobre encimera o el apilado con modelos similares



## Ventilación sin ventilador

evita que los alimentos se sequen. Tampoco se necesita inyección de humedad, con lo que se evita el consumo de agua

## Guías para los cajones telescópicos de acero inoxidable

## Aislamiento de la cámara

realizado con materiales altamente aislantes que aseguran una menor dispersión del calor

## Junta del cajón

hecha de silicona fácilmente extraíble, resistente a las altas temperaturas



# SERIE HSH



## HSH031E

## HSH051E

## HSH052E

Capacidad de las bandejas

3 GN 1/1

5 GN 1/1

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1

Distancia entre guías

75 mm

75 mm

75 mm

Temp. de funcionamiento

de +30°C a +120°C

de +30°C a +120°C

de +30°C a +120°C

Potencia eléctrica

700 W

1000 W

1500 W

Suministro eléctrico

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Dimensiones

450x635x405 mm

450x635x555 mm

655x755x555 mm

# SERIE HSW



	<b>HSW001E</b>	<b>HSW002E</b>	<b>HSW003E</b>	<b>HSW011E</b>	<b>HSW012E</b>	<b>HSW013E</b>
<b>Capacidad bandejas</b>	1 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>	2 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>	3 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>	1 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>	2 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>	3 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>
<b>Temp. de funcionamiento</b>	de +30°C a +120°C					
<b>Potencia eléctrica</b>	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
<b>Suministro eléctrico</b>	230 Vac 50 Hz					
<b>Dimensiones</b>	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho  
 2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

## Control electrónico

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

## Respiradero manual

permite ajustar la humedad de los alimentos que mantener

## Tirador de la puerta

ergonómico y totalmente integrado con cierre magnético

## Topes perimetrales

de plástico, equipados con cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, y asideros laterales para poder conducirlo con total movilidad



## Junta de la puerta

hecha de silicona fácilmente extraíble, resistente a las altas temperaturas

## Ventilación sin ventilador

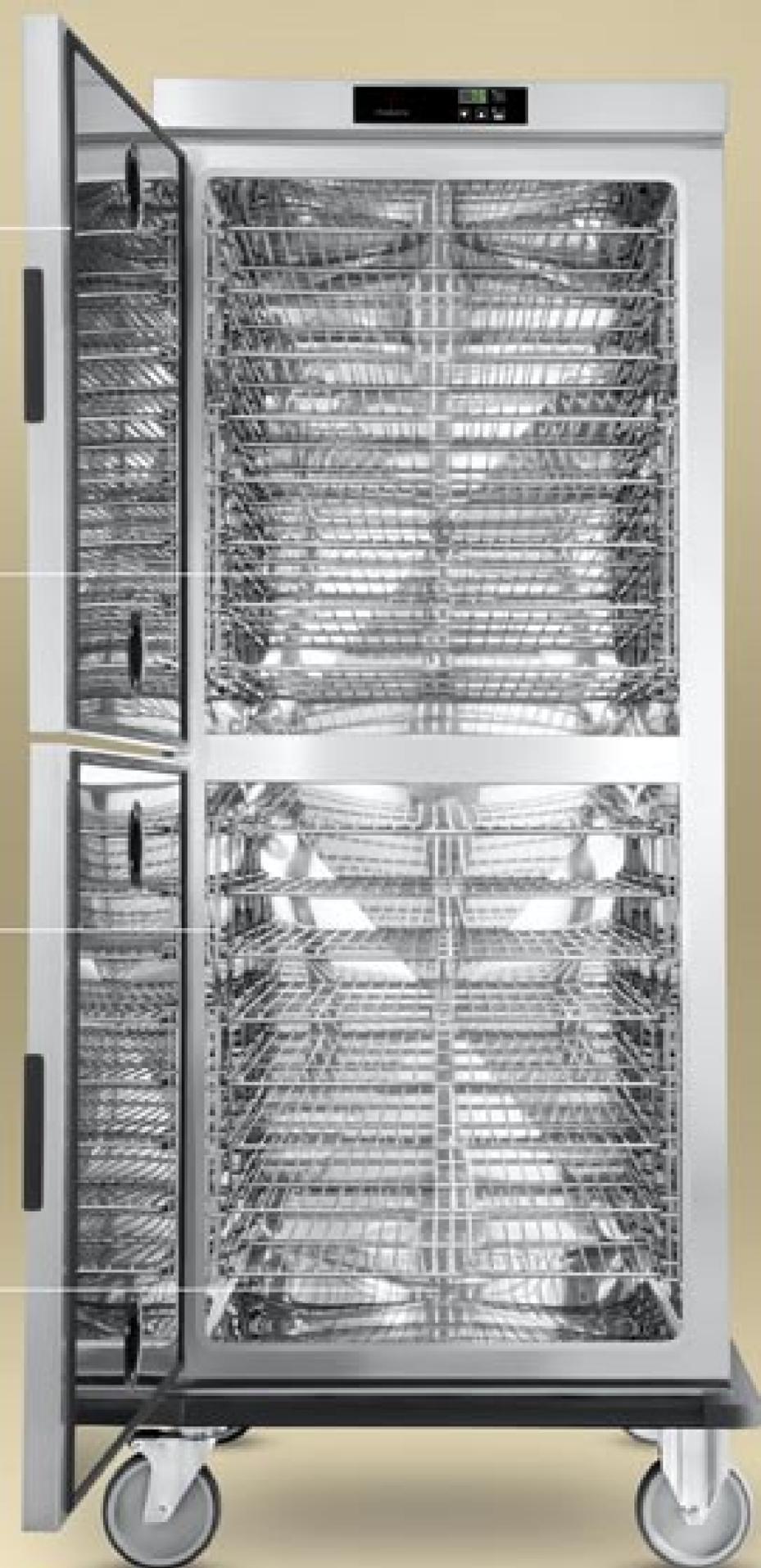
evita que los alimentos se sequen. Tampoco se necesita inyección de humedad, con lo que se evita el consumo de agua

## Guías para bandejas

se pueden quitar y lavar con facilidad

## Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados hacen que sea más fácil y seguro de limpiar



# SERIE HHT



**HHT081E**

**HHT161E**

**HHT052E**

**HHT082E**

**HHT162E**

**HHT282E**

Capacidad de las bandejas

8 GN 1/1 <sup>2</sup>

16 GN 1/1 <sup>2</sup>

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1 <sup>1</sup>

8 GN 2/1 o 16 GN 1/1 <sup>1</sup>

16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 <sup>1</sup>

8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1 <sup>1</sup>

Distancia entre guías

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

Temp. de funcionamiento

de +30°C a +120°C

Potencia eléctrica

1000 W

2000 W

1500 W

1500 W

3000 W

1500 + 1500 W

Suministro eléctrico

230 Vac 50 Hz

Dimensiones

550x735x1010 mm

550x735x1760 mm

755x855x790 mm

755x855x1010 mm

765x845x1760 mm

765x845x1760 mm

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho  
2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

## Control electrónico

---

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

## Sistema de bloqueo de la puerta de tres puntos

---

## Potencia disponible

---

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso



## Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

## Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

## Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de desagüe integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

## Topes de acero inoxidable

ubicados dentro de la cámara, permiten una introducción segura de la bandeja o de los carritos de platos

## Cámara

al nivel del suelo, facilita las maniobras en la cocina con las bandejas o los carritos de platos



# SERIE HHFF/HHFT



**HHFF20E**

**HHFF22E**

**HHFT20E**

**HHFT22E**

Capacidad de las bandejas

20 GN 1/1<sup>1</sup>

20 GN 1/1<sup>1,3</sup>

20 GN 1/1<sup>2</sup>

20 GN 1/1<sup>2,3</sup>

Capacidad de los platos

80 (ø de 180 mm a 310 mm)

Temp. de funcionamiento

de +30°C a +90°C

de +30°C a +90°C

de +30°C a +90°C

de +30°C a +90°C

Dimensiones de la cámara

780x695x1860 mm

780x705x1860 mm

570x805x1860 mm

570x815x1860 mm

Potencia eléctrica

6200 W

6200 W

6200 W

6200 W

Suministro eléctrico

400 Vac 3N 50 Hz

Dimensiones

1150x830x1950 mm

1150x830x1950 mm

940x940x1950 mm

940x940x1950 mm

## Incluye ClimaChef

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho
3. La versión con dos aperturas permite la introducción desde ambos lados

# SERIE HHFF



## HHFF40E

## HHFF42E

Capacidad de las bandejas

40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 <sup>1</sup>

40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 <sup>1,2</sup>

Capacidad de los platos

126 (Ø de 180 mm a 310 mm)

126 (Ø de 180 mm a 310 mm)

Temperatura de funcionamiento

de +30°C a +90°C

de +30°C a +90°C

Dimensiones de la cámara

780x965x1860 mm

780x975x1860 mm

Potencia eléctrica

7500W

7500W

Suministro eléctrico

400 Vac 3N 50 Hz

400 Vac 3N 50 Hz

Dimensiones

1150x1100x1950 mm

1150x1100x1950 mm

### Completi di ClimaChef

1. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

2. La versión con dos aperturas permite la introducción desde ambos lados

**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)