Warm

Équipement de maintien au chaud pour préserver le goût et la qualité très longtemps

moduline

Warm

Être en mesure de servir vos recettes à table juste quand vous en avez besoin est la condition fondamentale de toute cuisine professionnelle. Rien n'est laissé au hasard, en assurant le gout, la texture et l'aspect d'un plat à peine cuisiné. L'appareil statique de maintien au chaud de Moduline, caractérisé par une faible consommation d'énergie, assure une efficacité maximum et une qualité absolue des plats servis.

La ligne Warm offre une technologie avancée qui assure une température constante et stable, complètement calibrée pour être douce avec les aliments et donc en sauvegardant leurs parfums et leur fragrance. Le système de réchauffement, alimenté par des résistances enveloppées autour de la paroi externe de la cavité, et contrôlé électroniquement avec précision, maintient l'humidité contenue dans l'aliment sans le sécher, au contraire des systèmes de maintien ventilés. Grâce à son expérience avec les fours statiques Cook&Hold, Moduline offre un résultat exceptionnel en matière de maintien pour plusieurs usages, comme les cantines, la restauration rapide ou les réceptions et les cuisines de collectivité. La gamme offre 21 modèles et plusieurs modes d'installation: sur le plan de travail, intégré, avec tiroirs, sur roulettes et posé au sol.

Caractéristiques de fonctionnement et PLUS

Température de +30°C à +120°C sur le modèles HSH-HSW-HHT.

Température de +30°C à +90°C sur le modèles HHFF-HHFT.

La très faible puissance installée et le parfait contrôle de la température réduisent au minimum la consommation d'électricité.

PLUS

Le système de chauffage DeliWarm prolonge le temps de maintien des aliments cuits sans les sécher.

Panneau de contrôle
HHFF-HHFT

Touche ON/OFF

Écran tactile 4.3" LCD:

- réglage de la température de +30°C à +90°C
- réglage du temps
- maintien avec sonde à cœur
- réglage thermique de la cavité avec le système CLIMAchef
- caractéristiques spéciales: ProTime, PadLock, CoreCheck

Poignée encodeur pour naviguer à travers les différentes fonctions du four et régler les paramètres de maintient

Touche START/STOP

Touche éclairage interne

Panneau de contrôle
HSH-HSW-HHT

Affichage numérique

Touche ON/OFF

Touches pour augmenter/diminuer la température de la chambre

Touche START/STOP

HSWFermé

Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

Évent manuel

permet le réglage et le maintien du niveau d'humidité dans l'aliment

Poignée de tiroir

ergonomique et complètement intégrée

Pieds réglables

équipés de ventouse, ils permettent facilement l'installation sur le plan de travail et donnent la possibilité d'empiler des modèles similaires

HSWOuvert

Ventilation sans ventilateur

ce système prévient tout séchage de la nourriture; il n'y a aucun besoin d'ajouter de l'humidité dans la chambre et donc cela évite de consommer de l'eau

Glissières télescopiques en acier inox du tiroir

Isolation de la cavité

des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur

Joint d'étanchéité du tiroir en silicone

facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

SÉRIES HSH

	HSH031E	HSH051E	HSH052E
Capacité plateaux	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1
Distance glissières	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. service	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C
Puissance	700 W	1000 W	1500 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	450x635x405 mm	450x635x555 mm	655x755x555 mm

SÉRIES HSW

	HSW001E	HSW002E	HSW003E	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Capacité bacs	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]
Temp. service	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C
Puissance	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

1. Introduction du plateau du côté étroit
2. Introduction du plateau du côté large

HHTFermé

Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

Évent manuel

permet le réglage et le maintien du niveau d'humidité dans l'aliment

Poignée de porte

ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

Pare-chocs autour du périmètre

équipés de 4 roulettes de 125mm de diamètre, dont deux avec frein, et poignées latérales de poussée et de guidage pour une mobilité complète

HHTOuvert

Joint d'étanchéité de la porte

en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

Ventilation sans ventilateur

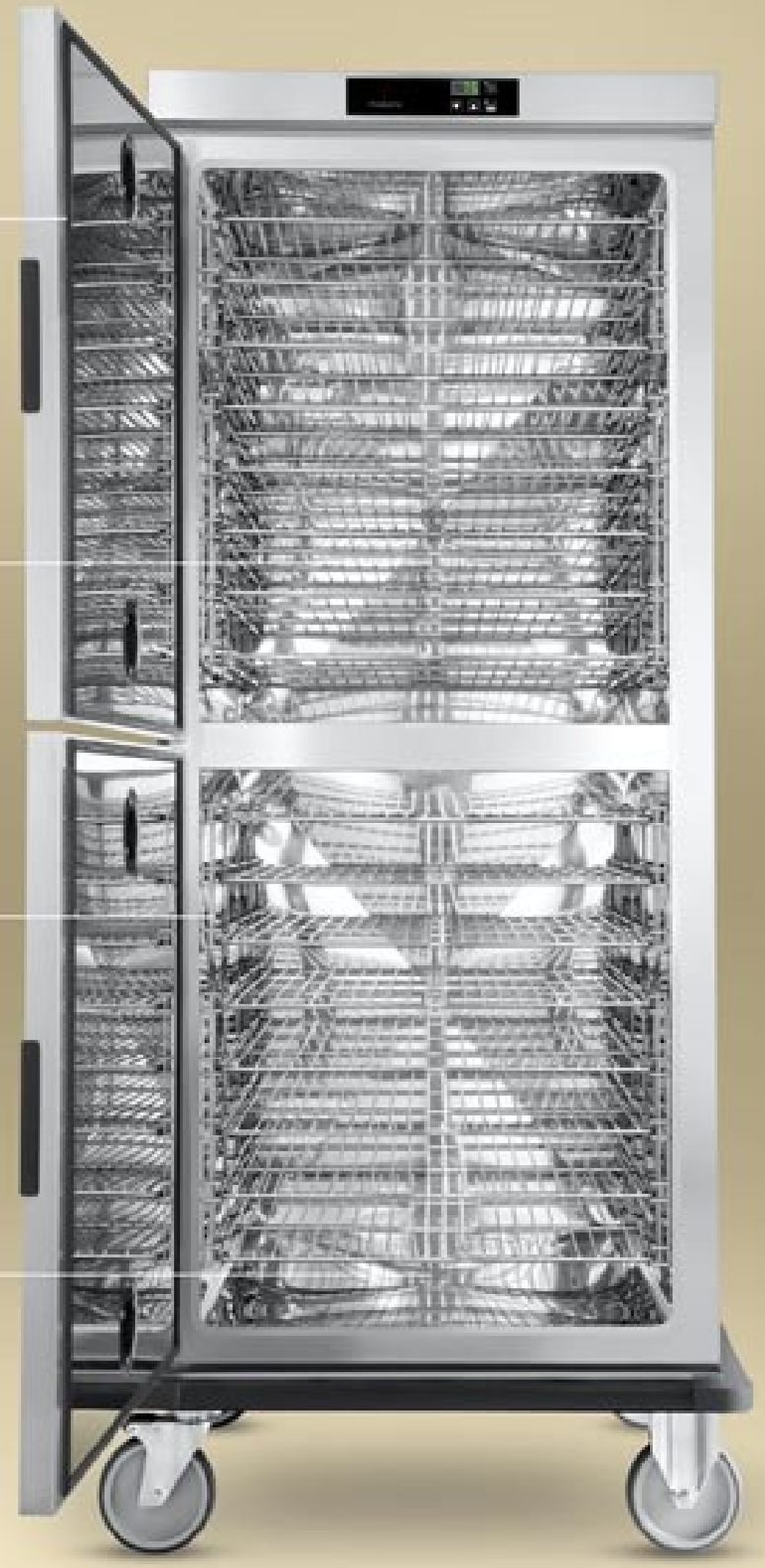
ce système prévient tout séchage de la nourriture, il n'y a aucun besoin d'ajouter de l'humidité dans la chambre et donc cela évite de consommer de l'eau

Glissières

facilement démontables et nettoyables

Cavité étanche

grâce aux angles arrondis, le nettoyage devient plus facile et sûr



SÉRIES HHT

	HHT081E	HHT161E	HHT052E	HHT082E	HHT162E	HHT282E
Capacité plateaux	8 GN 1/1 [2]	16 GN 1/1 [2]	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1 [1]	8 GN 2/1 o 16 GN 1/1 [1]	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 [1]	8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1 [1]
Distance glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. service	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C
Puissance	1000 W	2000 W	1500 W	1500 W	3000 W	1500 + 1500 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	550x735x1010 mm	550x735x1760 mm	755x855x790 mm	755x855x1010 mm	765x845x1760 mm	765x845x1760 mm

1. Introduction du plateau du côté étroit
2. Introduction du plateau du côté large

HHFFFermé

Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

Système de fermeture de la porte à trois points

Puissance disponible

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu

HHFFOuvert

Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

Pare-chocs en acier inox

installés dans la cavité, ils permettent l'introduction des chariots porte-plateau ou porte-assiette sans risque

Cavité

au niveau du plancher, elle facilite les manœuvres des chariots porte-plateau ou porte-assiette dans la cuisine

SÉRIES HHFF/HHFT

	HHFF20E	HHFF22E	HHFT20E	HHFT22E
Capacité plateaux	20 GN 1/1 [1]	20 GN 1/1 [1,3]	20 GN 1/1 [2]	20 GN 1/1 [2,3]
Capacité assiettes	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)
Temp. service	+30°C à +90°C	+30°C à +90°C	+30°C à +90°C	+30°C à +90°C
Dimensions cavité	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Puissance	6200 W	6200 W	6200 W	6200 W
Alimentation	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Dimensions	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

Plein de ClimaChef

1. Introduction du plateau du côté étroit
2. Introduction du plateau du côté large
3. La version «double entrée» permet l'introduction du chariot sur les deux cotés

SÉRIES HHFF

	HHFF40E	HHFF42E
Capacité plateaux	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 [1]	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 [1,2]
Capacité assiettes	126 (ø de 180 mm à 310 mm)	126 (ø de 180 mm à 310 mm)
Temp. service	+30°C à +90°C	+30°C à +90°C
Dimensions cavité	780x965x1860 mm	780x975x1860 mm
Puissance	7500W	7500W
Alimentation	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Dimensions	1150x1100x1950 mm	1150x1100x1950 mm

Plein de ClimaChef

1. Introduction du plateau du côté large
2. La version «double entrée» permet l'introduction du chariot sur les deux cotés

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