Warm

Тепловые холдоматы для сохранения вкуса и аромата на долгое время

moduline

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ

Поддерживать уже готовые блюда при правильной температуре, чтобы поднести их к столу, это неотъемлемое требование для каждой профессиональной и уважающей себя кухни.

Ничего не остаётся без внимания, при этом вкус, консистенция и внешний вид остаются на том же уровне, что и только что приготовленного блюда. Максимальная эффективность и безупречные аппетитные блюда обеспечиваются статическими подогревателями Moduline, с низким энергопотреблением. Передовая технология позволяет всегда поддерживать постоянную и стабильную температуру, настроенную так, чтобы не испортить блюдо, сохраняя при этом вкус и запах: результатом разработки стала система подогрева, источником питания которой является внешний нагревательный элемент, находящийся за камерой с электронным контроллером, который обеспечивает точность и высокую безопасность, согласно санитарно-гигиеническим нормам, соблюдающим самые высокие стандарты. Благодаря нашему большому опыту производства печей по технологии Cook&Hold, Moduline предлагает в результате экстраординарное обслуживание для любых типов использования, таких как столовые, рестораны быстрого питания, банкеты и другие виды общепита. Асортимент представлен 21 моделью с различными версиями установки: стационарно, для встраивания, с выдвижными ящиками, модели передвижные и напольные.

Функциональные характеристики

30° ↕ 120°

Температура от +30°C до +120°C в моделях HSH-HSW-HHT.

30° ↕ 90°

Температура от +30°C до +90°C в моделях HHFF-HHFT.

Очень низкая установленная мощность и идеальный контроль температуры гарантируют минимальное потребление электроэнергии.

PLUS

DELIWARM

Система нагрева DeliWarm значительно расширяет время хранения после приготовления без подсушивания продукта.

Панель управления
HHFF-HHFT

Кнопка ON/OFF

Дисплей LCD touch-screen 4.3":

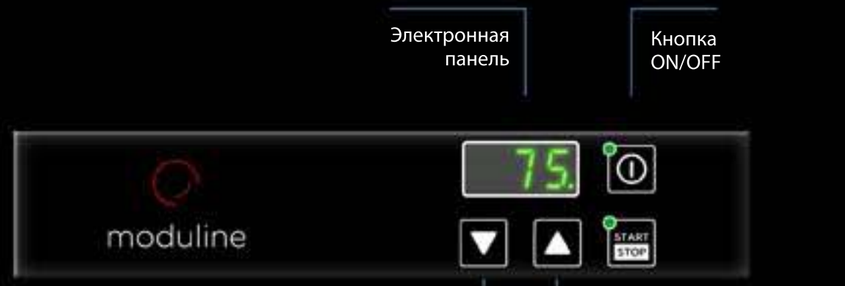
- контроль температуры от +30°C до +90°C
- контроль времени приготовления
- подогрев с использованием термощупа
- система климат-контроля ClimaChef
- специальные функции: ProTime, PadLock, CoreCheck

Энкодер для выбора функций печей и параметров нагрева

Кнопка СТАРТ/СТОП

Подсветка рабочей камеры

Панель управления
HSH-HSW-HHT



Электронная панель

Кнопка ON/OFF

Кнопка увеличения/уменьшения температуры в рабочей камере

Кнопка СТАРТ/СТОП

HSW с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Ручной клапан

для регулировки и поддержания естественной влажности пищевых продуктов

Ручка ящиков

эргономична и полностью втоплена

Ножки

Регулируемые и с присосками, что облегчает самостоятельную установку или установку в колонну с аналогичными моделями

HSW с открытой дверью

Отсутствие вентиляции

Предотвращает высыхание продукта; также не требуется увлажнять камеру во время приготовления, и, соответственно, нет расхода воды

Телескопические направляющие из нержавеющей стали

Изоляция камеры

Использование высококачественных изоляционных материалов, обеспечивающих снижение тепловой дисперсии

Уплотнитель ящиков

изготовлен из силикона, устойчивого к высоким температурам

СЕРИЯ HSH

	HSH031E	HSH051E	HSH052E
Вместимость противней	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 или 10 GN 1/1
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм
Рабочий температурный режим	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C
Электрическая мощность	700 Ватт	1000 Ватт	1500 Ватт
Напряжение	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz
Габариты	450x635x405 мм	450x635x555 мм	655x755x555 мм

СЕРИЯ HSW

	HSW001E	HSW002E	HSW003E	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Вместимость гастроемкостей	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]
Рабочий температурный режим	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C
Электрическая мощность	700 Ватт	1000 Ватт	1000 Ватт	700 Ватт	1000 Ватт	1000 Ватт
Напряжение	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz
Габариты	450x650x300 мм	450x650x510 мм	450x650x720 мм	660x585x300 мм	660x585x510 мм	660x585x720 мм

1. Загрузка противня широкой стороной
2. Загрузка противня узкой стороной

ННТ с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Ручной клапан

для регулировки и поддержания естественной влажности пищевых продуктов

Ручка двери

эргономична и полностью втоплена

Бамперы из пластика по периметру

с 4 колесами диаметром 125 мм и боковыми ручками обеспечивают совершенную мобильность

HHT с открытой дверью

Уплотнитель двери

изготовлен из силикона, устойчивого к высоким температурам

Отсутствие вентиляции

Предотвращает высыхание продукта; также не требуется увлажнять камеру во время приготовления, и, соответственно, нет расхода воды

Легкосъемные направляющие

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной чистки и встроенная дренажная система

СЕРИЯ HHT

	HHT081E	HHT161E	HHT052E	HHT082E	HHT162E	HHT282E
Вместимость противней	8 GN 1/1 [2]	16 GN 1/1 [2]	5 GN 2/1 или 10 GN 1/1 [1]	8 GN 2/1 или 16 GN 1/1 [1]	16 GN 2/1 или 32 GN 1/1 [1]	8+8 GN 2/1 или 16+16 GN 1/1 [1]
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм	75 мм	75 мм	75 мм
Рабочий температурный режим	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C
Электрическая мощность	1000 Ватт	2000 Ватт	1500 Ватт	1500 Ватт	3000 Ватт	1500 + 1500 Ватт
Напряжение	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz
Габариты	550x735x1010 мм	550x735x1760 мм	755x855x790 мм	755x855x1010 мм	765x845x1760 мм	765x845x1760 мм

1. Загрузка противня широкой стороной
2. Загрузка противня узкой стороной

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее
квалифицированного персонала

Трехточечная система закрытия дверец

Возможность установки необходимой мощности

HHFF с открытой дверью

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной чистки и встроенная дренажная система

Отбойники из нержавеющей стали

расположенные внутри рабочей камеры, для более безопасного введения противней или держателей для тарелок

Рабочая камера на уровне пола

что облегчает маневры с тележками

СЕРИЯ HHFF/HHFT

	HHFF20E	HHFF22E	HHFT20E	HHFT22E
Вместимость противней	20 GN 1/1 [1]	20 GN 1/1 [1,3]	20 GN 1/1 [2]	20 GN 1/1 [2,3]
Вместимость тарелок	80 (ø 180 / 310 мм)	80 (ø 180 / 310 мм)	80 (ø 180 / 310 мм)	80 (ø 180 / 310 мм)
Рабочий температурный режим	от +30°C до +90°C	от +30°C до +90°C	от +30°C до +90°C	от +30°C до +90°C
Размеры рабочей камеры	780x695x1860 мм	780x705x1860 мм	570x805x1860 мм	570x815x1860 мм
Электрическая мощность	6200 Ватт	6200 Ватт	6200 Ватт	6200 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50 Hz	400 В 3N 50 Hz	400 В 3N 50 Hz	400 В 3N 50 Hz
Габариты	1150x830x1950 мм	1150x830x1950 мм	940x940x1950 мм	940x940x1950 мм

Полный **ClimaChef**

1. Загрузка противня узкой стороной
2. Загрузка противня широкой стороной
3. Сквозная версия позволяет вкатывать тележку с обеих сторон

СЕРИЯ HHFF

	HHFF40E	HHFF42E
Вместимость противней	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 [1]	40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 [1, 2]
Вместимость тарелок	126 (ø 180 / 310 мм)	126 (ø 180 / 310 мм)
Рабочий температурный режим	от +30°C до +90°C	от +30°C до +90°C
Размеры рабочей камеры	780x965x1860 мм	780x975x1860 мм
Электрическая мощность	7500 Ватт	7500 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50 Hz	400 В 3N 50 Hz
Габариты	1150x1100x1950 мм	1150x1100x1950 мм

Полный **ClimaChef**

1. Загрузка противня широкой стороной
2. Сквозная версия позволяет вкатывать тележку с обеих сторон

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