



## GRE106C/D/E

### Hornos de regeneración (+3°C → +65°C)

#### CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con esquinas redondeadas
- Aislamiento de la cámara con lana de vidrio
- Juntas de larga duración producidas con material de alta resistencia y de calidad alimentaria
- Guías extraíbles para facilitar la limpieza de la cámara
- Desagüe interno para limpiar de manera más simple
- Calentamiento ventilado con resistencias de alto rendimiento
- Puerta con cierre automático
- Piés ajustables
- Acceso simple para facilitar cualquier tipo de mantenimiento y de reparación
- Puerta doble de cristal de emisiones bajas con ventilación interna
- Bandeja para recoger el agua de condensación y conectada al sistema de desagüe del horno

#### EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Pantalla de control electromecánico version C, con botón de la temperatura, tiempo y humedad. Version D con control electrónico y display digital. Version E con control electrónico y pantalla táctil LCD
- Controles simplificados y fáciles de utilizar
- Inversión periódica y automática de la dirección de los ventiladores
- Bloque de los ventiladores al abrir la puerta
- Alarme automático a final de cada ciclo de cocción
- Termóstato de seguridad en la cámara
- Temperatura de funcionamiento: 30°C ÷ 160°C
- El programa de regeneración se puede dividir en fases distintas (solo en la versión D y E)
- Sistema de desagüe automático de la humedad después de la regeneración (solo en la versión D y E)
- Sistema de auto-diagnos (solo en la versión D y E)
- MultiLevel: Combi es capaz de gestionar platos distintos con tiempos y temperaturas de cocción diversos e indicar por separado cuándo están listos (solo en la versión E)
- IdealWarm: la disminución inteligente de la temperatura en la cámara, al final del ciclo de cocción, permite un mantenimiento caliente perfecto y elimina el riesgo de sobre cocinar los alimentos (solo en la versión D y E)
- Sistema Climachef (solo en la versión D y E)
- PadLock: Sistema de bloqueo con password (solo en la versión D y E)
- Sistema ProTime permite configurar la fecha y hora a las que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar (solo en la versión D y E)
- Puerta de cristal con iluminación
- Guías GN 1/1 extraíbles

#### EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Soportes                                    | <input type="checkbox"/> Sonda al corazón con válvula de sous-vide                                   | <input type="checkbox"/> Kit soporte horno colgado a la pared                |
| <input type="checkbox"/> Ducha integrada y cajón para meter la sonda | <input type="checkbox"/> Ducha externa   | <input type="checkbox"/> Kit de apilado                                      |
| <input type="checkbox"/> EcoWash: sistema de auto-limpieza           | <input type="checkbox"/> Sistema de enfriamiento vapor   | <input type="checkbox"/> Depósito reserva de agua incorporado                |
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón                            | <input type="checkbox"/> Bloque puerta   | <input type="checkbox"/> Salida USB  |
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón multipunto                 | <input type="checkbox"/> Puerta interna de cristal desplegable                                       | <input type="checkbox"/> SpeedGrade: ajuste de velocidad de los ventiladores |
| <input type="checkbox"/> Sonda al corazón de aguja                   | <input type="checkbox"/> Kit con sistema corredero para mover el horno si está integrado en la pared | <input type="checkbox"/> FitPower: ajusta y optimiza el consumo de energía   |

MODULINESRL

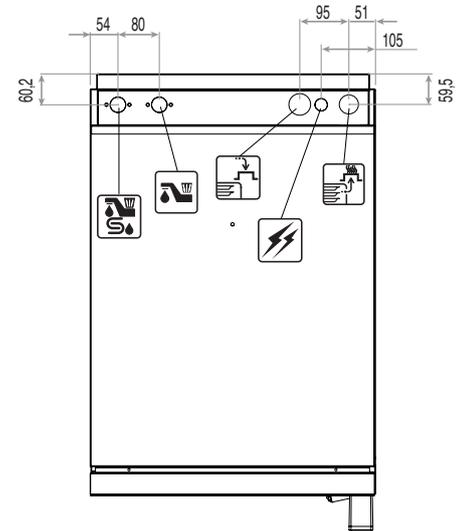
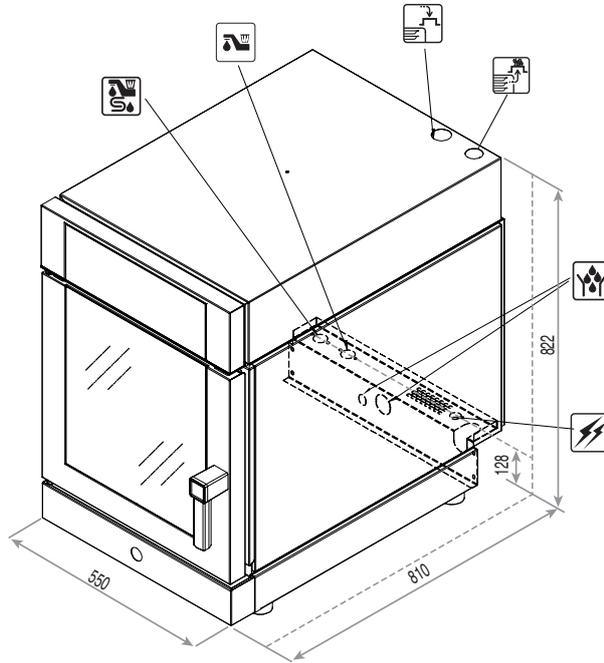
Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY  
 tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it



# moduline

## ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

- Entrada cable alimentación 
- Válvula de seguridad humedad 
- Descarga cámara y bandeja para recoger el agua de condensación 
- Entrada agua ablandada 
- Entrada agua 
- Válvula ajustable para exceso de humedad 



**Dimensiones externas (L x P x H) - mm**

550 x 810 x 822

**Voltaje nominal [Vac]**

230

**Capacidad parrillas**

6 x GN 1/1

**Absorción total [Kw]**

3,35

**Potencia [kW]**

3,35

**Amperios [A]**

14,6

**Alimentación**

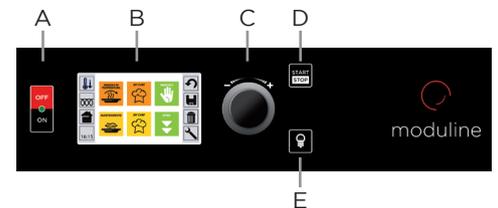
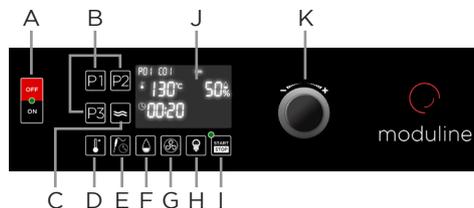
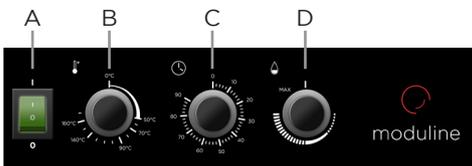
230 Vac 50 Hz

**Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm<sup>2</sup>]**

3 x 1,5

**Presión agua [kPa]**

150÷500



### Versión C

- A Interruptor general
- B Mando temperatura cámara
- C Mando elección tiempo
- D Mando regulación humedad

### Versión D

- A Interruptor general
- B Pulsador programas favoritos
- C Pulsador programa de mantenimiento
- D Pulsador temperatura cámara
- E Pulsador tiempo/sonda
- F Pulsador humedad
- G Pulsador velocidad ventilador (opcional)
- H Pulsador de iluminación cámara
- I Pulsador start/stop
- J Pantalla
- K Mando de programación

### Versión E

- A Interruptor general
- B Pantalla Táctil
- C Mando de programación y ENTER de selección
- D Pulsador START/STOP
- E Pulsador de iluminación de la cámara de cocción

**MODULINESRL**

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