

Cook&Hold

Statische Garöfen: garen bei niedrigen Temperaturen



moduline

Cook&Hold

Sanfte und kontrollierte Hitze umhüllt das Fleisch wie eine warme Decke. Das Fleisch wird schonend gegart, Geschmack, Aroma und die wichtigsten Nährstoffe bleiben erhalten. Das traditionelle Garen bei niedriger Temperatur wurde von Moduline in seinen fortschrittlichen Öfen mit statischer Hitze neu interpretiert. Die Lebensmittel werden von der Hitze nicht angegriffen, sondern schmoren auf natürliche Weise. Die Fleischprodukte sind von unbeschreiblicher Qualität, bleiben weich und saftig und verringern ihr Volumen nur wenig.

All dies funktioniert mit dem speziellen Heizsystem, bei dem ein um den Garraum gewickeltes Heizkabel für gleichbleibende, elektronisch gesteuerte Temperaturen sorgt. Ein besonders schonender Garprozess: Das DeltaT-System (bei ausgewählten Modellen) ermöglicht es, über den Kerntemperaturfühler die perfekte Differenz (Delta) zwischen Garraumtemperatur und Lebensmittelkern einzustellen und konstant zu halten; je geringer die Differenz, desto besser das Ergebnis.





Funktionseigenschaften

Temperaturen von +30°C bis +160°C bei den Modellen CHC-CHS-FAB.

Temperaturen von +30°C bis +120°C bei den Modellen CSC-CSD.

Die automatischen Garprogramme, die in 6 Produktkategorien unterteilt sind, sind der perfekte Anfangspunkt für Ihr Erlebnis mit einem Cook&Hold Gerät. (Nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

Manuelle Gareinstellungen und Rezeptregistrierungen bieten dem Chef die traditionellen Bequemlichkeiten.

Abschnitt für bevorzugte Programme, Alltag und Erfahrung immer direkt abrufbar. (Nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

Rezepte immer persönlich gestaltbar und einfach zu durchsuchen. (Nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

USB-Schnittstelle Software, HACCP-Daten und Rezepte immer bereit und im Einklang mit der Arbeitsentwicklung. (Optional nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

Die Garprogramme können in 9 unterschiedlichen Phasen unterteilt werden, so dass eine hohe Präzision bei der Lebensmitt zubereitung ermöglicht wird.

Delta-T-Funktion: Die Fähigkeit, den Temperaturunterschied zwischen Garraum und Lebensmittelkern einzustellen, somit kann man zartes Fleisch garen und gleichzeitig den Gewichtsverlust reduzieren.

Der niedrige Energieverbrauch und die perfekte Temperaturkontrolle gewährleisten einen sehr niedrigen Stromverbrauch.

Das System für den Auslass der überflüssigen Feuchtigkeit beugt einem Überdruck im Garraum vor.

Selbstdiagnose-System des ordnungsgemäßen Betriebs aller elektrischen Bauteile. (Nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

Das Entwässerungssystem der Kochsäfte vermeidet die Verwendung von Schalen, um Säfte in dem Garraum zu sammeln, wodurch die Gefahr, die mit dem Umgang mit heißen Flüssigkeiten verbunden ist, verhindert wird. (Nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)

Das Türschloss verhindert Türöffnung während des Betriebes. Türöffnungen würden empfindliche Garzyklen unterbrechen und die Ergebnisse beeinträchtigen. (Optional nur bei den Modellen CHC-CHS-FAB)





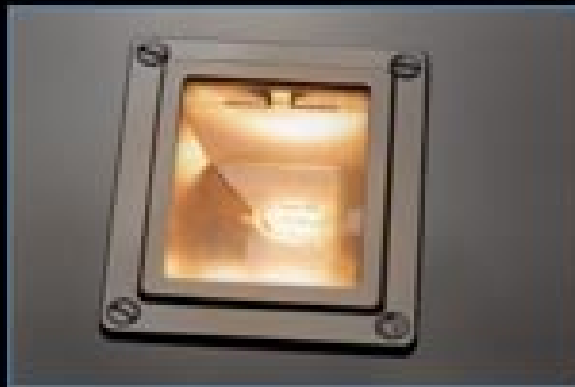
PLUS



Räuchern: Diese neuen und innovativen Geräte von Moduline ermöglichen die Räucherung, sowohl warm als auch kalt, wobei die Vorteile und die Qualität der Niedrigtemperaturöfen genutzt werden. Vielseitige und innovative Lösungen für originelle und kreative Rezepte mit einer traditionellen und höchst modernen Arbeitsmethode, praktisch und effizient.
(Nur bei den Modellen CHS-FAB)



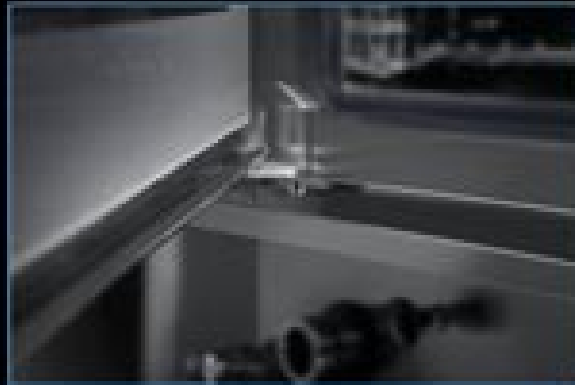
Das Warmhaltesystem DeliWarm verlängert die Haltezeit nach dem Garen, ohne die Lebensmittel zu trocknen.



EXTRAS

Innenbeleuchtung des Garraums

Damit man den Garvorgang zu jeder Zeit überprüfen kann.



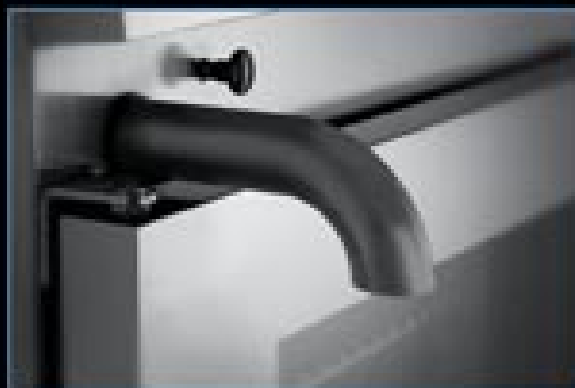
Kondensatbehälter unter der Tür

Mit dem Entwässerungssystem verbunden Keine mehr Leck oder Ansammlung von Wasser auf dem Boden.



Auffangen der Kochsäfte

Alle Kochsäfte werden auf dem dicht verschlossenen Garraumboden gesammelt, um anschließend während der Reinigung einfach durch die Entwässerungsanlage entfernt zu werden.



Abflussrohr vorne

Für das Sammeln von Säften, verhindert die Verwendung von Behältern, um Säfte in dem Garraum zu sammeln. (Nur bei Modellen CHC-CHS-FAB)



Pad Lock

Das verschlüsselte System mit Passwort gewährleistet dem Chef den höchstmöglichen Schutz seiner Daten und schützt ihn vor einer unerwünschten Unterbrechung des Garprogramms.



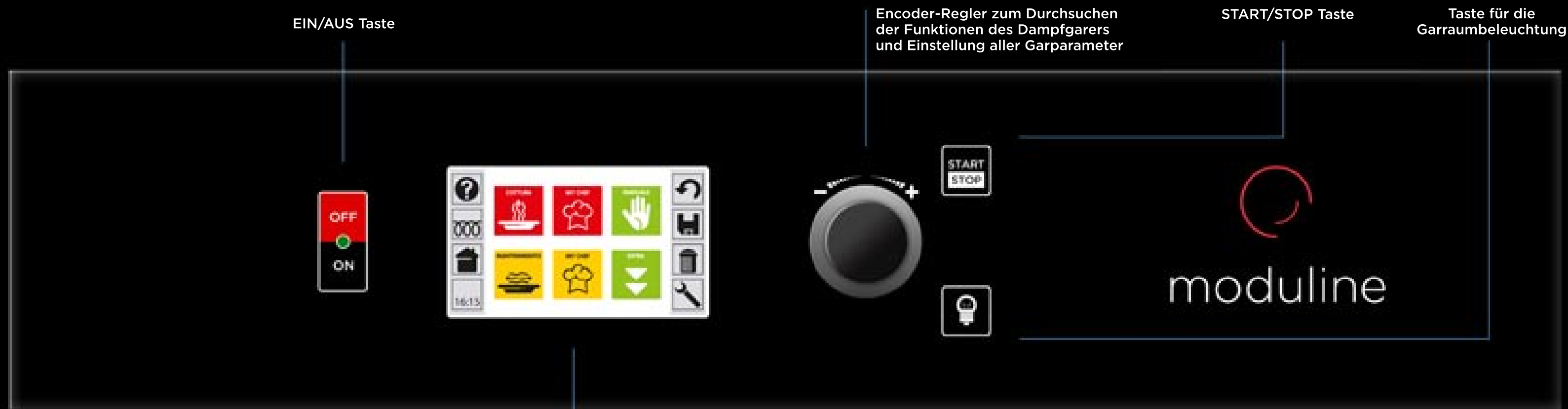
Pro Time

ProTime-System. Diese Funktion ermöglicht die Einstellung des Datums und der Uhrzeit, wenn Sie möchten, dass der Ofen mit der Vorheizung oder dem Garen beginnt.



Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler überwacht die Erreichung der gewünschten Kerntemperatur des Produktes. Es können bis zu 30 unterschiedlichen Kerntemperaturen am Ende des Garprozesses eingestellt und im HACCP Report gespeichert werden. (Nur bei Modellen CHC-CHS-FAB)



4.3" Touch-Screen LCD:

- Temperaturkontrolle von +30°C bis +160°C
- Zeitkontrolle
- Automatische Programme für das Wiederaufwärmen, unterteilt in 6 Kategorien
- Möglichkeit bis zu 9 Garphasen für jedes Programm zu steuern
- Abschnitt für bevorzugte Programme
- Garen mit Kerntemperaturfühler
- Garen mit Delta-T
- Räucherfunktion (Modelle CHS-FAB)
- Besondere Eigenschaften: ProTime, PadLock, CoreCheck

Warmhaltungsfunktionstaste beim Programmieren des Garvorgangs

Zeitkontrolle

Digitalanzeige



Temperaturkontrolle

Kerntemperaturfühlerkontrolle

Tasten für die Erhöhung/Senkung der Temperatur und Zeit

Elektronische Steuerung

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

Isolierung des Garraums und der Tür

hochdämmende Materialien garantieren weniger Wärmezerstreuung

Multipoint Kerntemperaturfühler

austauschbar und mit einem nützlichen Stahlkästchenhalter

Das Türschloss

verhindert Türöffnung während des Betriebes (Optional)

Perimeter-Stoßfänger aus Kunststoff

4 Rollen mit einem Durchmesser von 150mm und Schubgriffe sorgen für volle Beweglichkeit



Keine Ventilatorbelüftung

sie verhindert das Austrocknen der Speisen und ermöglicht gleichzeitig die Reifung

Doppelte Niedrigemissionsglastür

reduziert externe Überhitzung und Wärmezerstreuung

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Türdichtung

aus leicht austauschbarem Silikon, beständig bei hohen Temperaturen

Kondensatauffangschale

keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden



SERIEN CHC



CHC052E

CHC082E

CHC282E

Aufnahme	5 GN 2/1 oder 10 GN 1/1	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 oder 16+16 GN 1/1
Volle Beladungskapazität	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Abstand Einschübe	70 mm	70 mm	70 mm
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C
Elektrische Leistung	3000 W	3000 W	3000 + 3000 W
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	805x895x945 mm	805x895x1170 mm	815x885x1995 mm

SERIEN CHS/FAB



	CHS052E	CHS082E	FAB052E	FAB082E
Aufnahme	5 GN 2/1 oder 10 GN 1/1	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	5 GN 2/1 oder 10 GN 1/1	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1
Volle Beladungskapazität	46 kg	55 kg	46 kg	55 kg
Abstand Einschübe	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C
Elektrische Leistung	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	805x895x1155 mm	805x895x1380 mm	725x780x995 mm	725x780x1220 mm

Mit Kerntemperaturfühler und Räuchergerät

Elektronische Steuerung

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

Manuelle Lüftung

ermöglicht die Einstellung der Luftfeuchtigkeit

Türgriff

ergonomisch und komplett eingebaut mit Magnetverschluss

Verstellbare Beine

ausgestattet mit Saugnapf, ermöglichen eine einfache Montage auf der Arbeitsplatte und geben die Möglichkeit, ähnliche Modelle einzufügen



Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Kerntemperaturfühler

der ergonomische und einfach zu haltende Griff machen ihn ideal auch für häufige Anwendungen

Keine Ventilatorbelüftung

sie verhindert das Austrocknen der Speisen und es ist nicht erforderlich, dem Garraum Feuchtigkeit zuzugeben und man kann die Benutzung von Wasser vermeiden

Türdichtung

aus leicht austauschbarem Silikon beständig auch bei hohen Temperaturen

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken machen die Reinigung einfacher und sicherer



SERIEN CSC



CSC031E

CSC051E

CSC052E

Aufnahme	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1
Volle Beladungskapazität	11 kg	18 kg	36 kg
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 CSD



	CSD001E	CSD002E	CSD003E	CSD011E	CSD012E	CSD013E
Aufnahme	1 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	1 GN 1/1 h max 150 ²	2 GN 1/1 h max 150 ²	3 GN 1/1 h max 150 ²
Volle Beladungskapazität	6 kg	12 kg	18 kg	6 kg	12 kg	18 kg
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

Mit Kerntemperaturfühler

1. Quereinschub

2. Längseinschub

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