

Cook&Hold

Hornos estáticos: cocción a bajas temperaturas




moduline

Cook&Hold

Hornos estáticos: la cocción lenta con bajas temperaturas. El calor suave y controlado de los productos Moduline envuelve los alimentos como una sábana, mientras que el tiempo se encarga de los sabores y los nutrientes esenciales. Se trata del método antiguo de cocción a baja temperatura que Moduline aplica a sus hornos estáticos y que no ataca a las fibras de los alimentos, gracias a la cocción estática, sino que los transforma de manera natural mejorando su calidad, manteniéndolos tiernos y reduciendo la pérdida de peso.

Esto se debe al sistema estático, que usa una resistencia externa a la cámara, diseñada para obtener temperaturas estables y controladas electrónicamente. Moduline también ofrece a sus cliente más exigentes el sistema Delta-T (en modelos seleccionados), para configurar el diferencial correcto (Delta) entre la temperatura de la cámara y la del corazón de los alimentos y mantenerlo constante hasta el ciclo de mantenimiento: cuanto menor sea la diferencia, mejor será el resultado final.





Características funcionales



Temperatura de +30°C a +160°C en los modelos CHC-CHS-FAB.



Temperatura de +30°C a +120°C en los modelos CSC-CSD.



Los programas de cocción automáticos, divididos en seis categorías de producto, son el punto de partida inicial para su experiencia con un horno Cook&Hold (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



La configuración manual de la cocción y la grabación de recetas ofrecen la conveniencia que esperan los chefs tradicionales.



Sección de programas favoritos, vida diaria y experiencia siempre al alcance de la mano (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



Las recetas son siempre personalizables y fáciles de navegar (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



Puerta USB: software, datos HACCP y recetas siempre al alcance de la mano (opcional en los modelos CHC-CHS-FAB).



Los programas de cocción pueden separarse en nueve fases distintas, lo que permite un alto rendimiento del proceso de los alimentos.



Función Delta-T: permite ajustar la diferencia de temperatura entre la cámara del horno y el núcleo del producto, lo que mejora la ternura de la carne y reduce la pérdida de peso.



El bajo consumo energético y el perfecto control de la temperatura aseguran un consumo eléctrico mínimo.



El sistema de salida del exceso de humedad evita la sobrepresión en la cámara.



Sistema de diagnóstico automático de funcionamiento correcto de todos los componentes eléctricos (en los modelos CHC-CHS-FAB).



El sistema de drenaje de los jugos de cocción evita el uso de bandejas para recoger jugos en la cámara, lo que previene los peligros derivados de manejar líquidos calientes (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



El sistema de bloqueo de la puerta evita el riesgo de aperturas accidentales durante el ciclo de cocción. La apertura de la puerta podría interrumpir ciclos delicados y comprometer los resultados (opcional en los modelos CHC-CHS-FAB).



PLUS



Ahumado: los nuevos y avanzados instrumentos profesionales de Moduline hacen posible el ahumado tradicional, frío y caliente, al combinar los beneficios y la calidad de los hornos de cocción a baja temperatura. Soluciones versátiles e innovadoras para crear recetas originales y creativas, de acuerdo con métodos de trabajo antiguos y modernos, prácticos y eficientes (sólo en los modelos CHS-FAB).



El sistema de calentamiento DeliWarm extiende el tiempo de mantenimiento después de la cocción sin secar los alimentos.

EXTRAS



Iluminación interna

Iluminación interna de la cámara para controlar el proceso de cocción.



Bandeja de desagüe

Bandeja de desagüe integrada bajo la puerta y conectada al sistema de drenaje del horno. No más fugas y acumulación de agua en el suelo.



Recogida de jugos de cocción

Todos los jugos de cocción se recogen en la cavidad hermética inferior para poder drenarse con facilidad durante la limpieza.



Tubería frontal de drenaje

Para la recogida de los jugos de cocción, evita el uso de bandejas en la cámara para recoger los jugos. (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



Pad Lock

El sistema de bloqueo del teclado mediante contraseña asegura al chef una protección máxima de los datos o contra interrupciones no deseadas del programa de cocción.



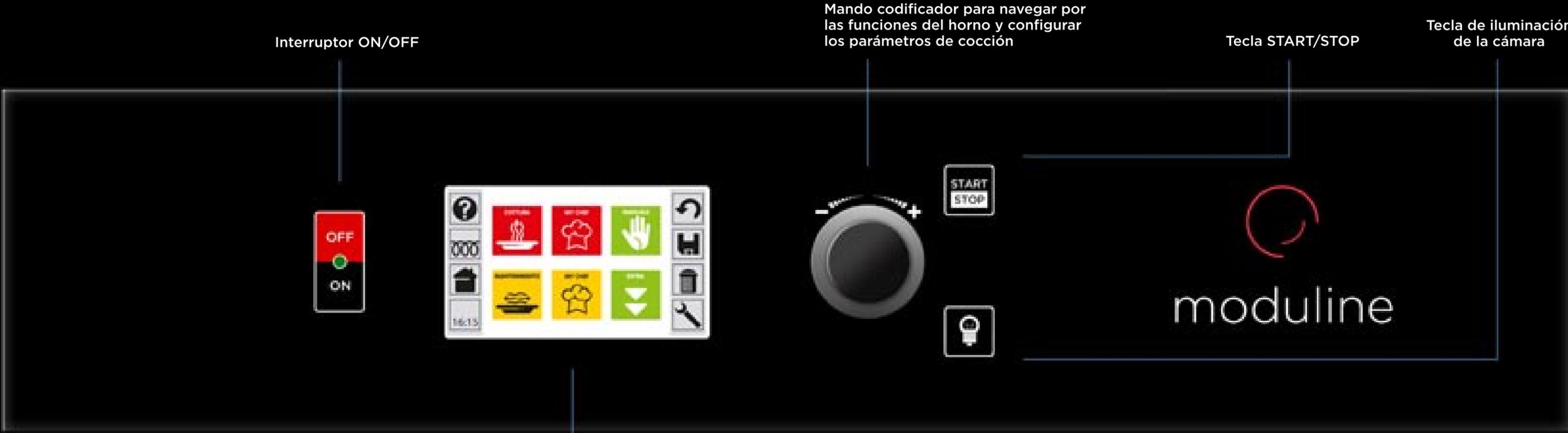
Pro Time

El sistema ProTime permite configurar la fecha y hora a las que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar.



Core Check

La sonda al corazón controla si se alcanza la temperatura deseada en el núcleo del producto. Es posible registrar y guardar en el informe HACCP hasta 30 temperaturas diferentes al final del proceso (solo en los modelos CHC-CHS-FAB).



Interruptor ON/OFF

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

Tecla START/STOP

Tecla de iluminación de la cámara

Pantalla táctil LCD de 4,3":

- Control de temperatura de +30°C a +160°C
- Control del tiempo
- Programas automáticos de cocción divididos en seis categorías
- Capacidad de gestionar hasta 9 fases de cocción por programa
- Sección de programas favoritos
- Cocción con sonda al corazón
- Modalidad de cocción con Delta-T
- Función de ahumado (modelos CHS-FAB)
- Características especiales: ProTime, PadLock, CoreCheck



Función de mantenimiento tras la cocción

Control del tiempo

Pantalla digital

Tecla ON/OFF

Tecla START/STOP

Control de temperatura

Control de la sonda al corazón

Teclas para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo

Control electrónico

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

Aislamiento de la cámara y de la puerta

gracias a los materiales altamente aislantes, garantiza una menor dispersión del calor

Sonda al núcleo multipunto

extraíble y con una carcasa de acero para guardarla

Sistema de bloqueo de la puerta

previene el riesgo de apertura no intencionada durante el ciclo de cocción (opcional)

Parachoques perimetrales de plástico

4 ruedas de 150 mm y asideros laterales aseguran una completa movilidad



Ventilación sin ventilador

evita que la comida se seque y facilita su maduración

Puerta de cristal doble de baja emisión

reduce el recalentamiento externo y la dispersión del calor

Guías

se pueden quitar y lavar con facilidad

Junta de la puerta

hecha de silicona fácilmente extraíble, resistente a las altas temperaturas

Bandeja de recogida de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



SERIE CHC



CHC052E

CHC082E

CHC282E

Capacidad bandejas	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1	8 GN 2/1 o 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1
Capacidad de carga	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Distancia entre guías	70 mm	70 mm	70 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3000 W	3000 W	3000 + 3000 W
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	805x895x945 mm	805x895x1170 mm	815x885x1995 mm

SERIE CHS/FAB



CHS052E

CHS082E

FAB052E

FAB082E

Capacidad de las bandejas

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1

8 GN 2/1 o 16 GN 1/1

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1

8 GN 2/1 o 16 GN 1/1

Capacidad de carga

46 kg

55 kg

46 kg

55 kg

Distancia entre guías

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

Temp. de funcionamiento

de +30°C a +160°C

de +30°C a +160°C

de +30°C a +160°C

de +30°C a +160°C

Potencia eléctrica

3200 W

3200 W

3200 W

3200 W

Suministro eléctrico

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Dimensiones

805x895x1155 mm

805x895x1380 mm

725x780x995 mm

725x780x1220 mm

Incluye sonda al corazón y dispositivo de ahumado

Control electrónico

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

Salida humedad

permite ajustar manualmente el nivel de humedad

Tirador de la puerta

ergonómico y totalmente integrado, con cierre magnético

Patas ajustables

se entregan con ventosas, permiten una fácil instalación de sobremesa y ofrecen la posibilidad de apilar modelos similares



Guías

se pueden quitar y lavar con facilidad

Sonda al corazón

el mango ergonómico y duradero permite su uso frecuente

No ventilación

evita que se sequen los alimentos y no se necesita añadir humedad a la cámara, lo que evita el consumo de agua

Junta de la puerta

hecha de silicona fácilmente extraíble, resistente a las altas temperaturas

Cierre hermético de la cámara

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



SERIE CSC



CSC031E

CSC051E

CSC052E

Capacidad bandejas

3 GN 1/1

5 GN 1/1

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1

Capacidad producto

11 kg

18 kg

36 kg

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 CSD



	CSD001E	CSD002E	CSD003E	CSD011E	CSD012E	CSD013E
Capacidad	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
Capacidad producto	6 kg	12 kg	18 kg	6 kg	12 kg	18 kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C					
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz					
Dimensiones	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

Completi di sonda al cuore

1. Inserimento teglia dal lato stretto

2. Inserimento teglia dal lato largo

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