

Cook&Hold

Forni statici: la vera cottura a basse temperature



moduline

Cook&Hold

Con il calore gentile e controllato, Moduline cuoce gli alimenti quasi avvolgendoli come una coperta, lasciando che il tempo lavori sugli aromi e sui principi nutritivi.

È l'antico metodo della cottura a basse temperature applicato da Moduline ai suoi avanzati forni statici, la cui cottura non aggredisce le fibre degli alimenti, grazie alla cottura statica, ma le trasforma in modo naturale, esaltandone le qualità, mantenendole morbide e succulente e riducendo il calo peso. Questo è merito del sistema di riscaldamento che sfrutta una resistenza avvolta all'esterno della camera di cottura e studiata per ottenere temperature uniformi e stabili, controllate elettronicamente.

Ai clienti più esigenti Moduline offre inoltre il sistema Delta-T (su modelli selezionati), che permette di impostare la corretta differenza, ovvero il Delta, tra la temperatura della camera e quella al cuore del cibo, mantenendola costante fino al ciclo di mantenimento per una ulteriore frollatura: minore è la differenza migliore sarà il risultato finale.





Modalità di Funzionamento

Temperatura da +30°C a +160°C sui modelli CHC-CHS-FAB.

Temperatura da +30°C a +120°C sui modelli CSC-CSD.

Programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie di prodotti, la perfetta base di partenza per la vostra esperienza.

Procedura di cottura manuale e salvataggio ricetta, praticità tradizionale al servizio dello Chef (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

Sezione programmi preferiti, la quotidianità e la vostra esperienza sempre a portata di mano (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

Ricettario sempre personalizzabile e facilmente navigabile (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

Porta USB: software, ricettario e dati HACCP sempre a portata di mano (optional solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

I programmi di cottura possono essere divisi in 9 fasi diverse permettendo quindi prestazioni elevate nella lavorazione del cibo.

Funzione Delta-T: la possibilità di regolare la differenza di temperatura tra la camera del forno e il cuore del prodotto, esaltando la tenerezza delle carni e la riduzione del calo peso.

Le potenze a basso consumo e il perfetto controllo della temperatura assicurano consumi elettrici minimi.

Il sistema di evacuazione dell'umidità in eccesso impedisce che la camera vada in sovrappressione.

Sistema di autodiagnosi del corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

Il sistema di scarico dei succhi di cottura evita l'utilizzo di bacinelle di raccolta all'interno della camera e la conseguente manipolazione di liquidi caldi (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).

Il sistema di bloccaggio della porta previene il rischio di aperture involontarie durante la fasi di cottura; l'apertura della porta infatti comporterebbe un'interruzione dei cicli più delicati e potrebbe compromettere quindi i risultati (optional solo sui modelli CHC-CHS-FAB).





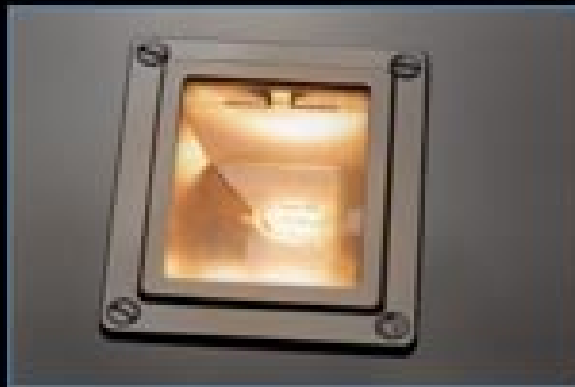
PLUS



Affumicatura: i nuovi e avanzati strumenti professionali Moduline rendono possibile l'affumicatura tradizionale sia a caldo che a freddo, combinata ai vantaggi e alla qualità ottenuti dai forni per la cottura a basse temperature. Soluzioni versatili e innovative per realizzare ricette originali e creative, secondo un metodo di lavoro tanto antico quanto contemporaneo, pratico ed efficiente (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).



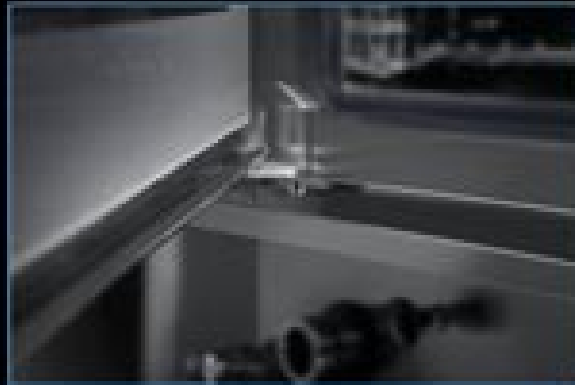
Il sistema di riscaldamento DeliWarm estende notevolmente i tempi di mantenimento a fine cottura senza disidratare le pietanze.



EXTRAS

Illuminazione Interna

Illuminazione interna della camera, per tenere sempre sotto controllo il processo di cottura.



Vaschetta Raccogli Condensa

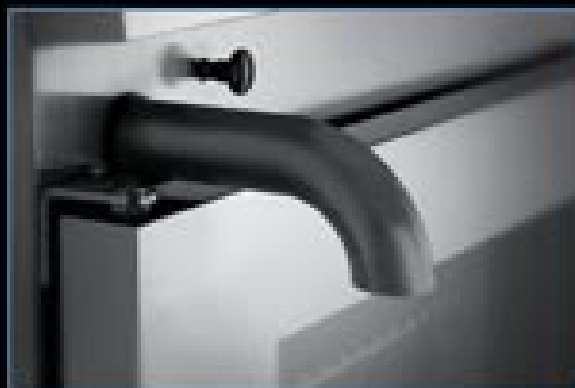
Sistema di raccolta succhi di cottura

Tutti i succhi di cottura vengono raccolti sul fondo della camera per poi passare facilmente attraverso il sistema di scarico del forno durante le fasi di pulizia.



Sistema di raccolta succhi di cottura

Tutti i succhi di cottura vengono raccolti sul fondo della camera per poi passare facilmente attraverso il sistema di scarico del forno durante le fasi di pulizia.



Sistema di scarico

Tubo di scarico frontale per la raccolta dei succhi di cottura evita l'utilizzo di bacinelle di raccolta all'interno della camera (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).



Pad Lock

Sistema di blocco tastiera con password garantisce allo Chef la massima protezione dei dati o l'involontaria interruzione del programma di cottura.



Pro Time

Sistema ProTime permette di impostare la data e l'ora in cui si vuole che il forno si preriscaldi o inizi un programma di cottura.



Core Check

La sonda al cuore controlla il raggiungimento della temperatura al cuore desiderata. Si possono registrare fino a 30 diverse temperature al cuore alla fine del processo di cottura e salvarle nei dati HACCP (solo sui modelli CHC-CHS-FAB).



Tasto ON/OFF

Manopola encoder per navigare tra le funzioni del forno e impostare tutti i parametri di cottura

Tasto START/STOP

Tasto luce camera



Display LCD touch-screen 4.3":

- controllo temperatura da +30°C a +160°C
- controllo del tempo
- programmi di cottura automatici suddivisi in 6 categorie

- possibilità di gestire fino a 9 fasi di cottura per ogni programma
- sezione programmi preferiti
- cottura con sonda al cuore

- modalità di cottura con Delta-T
- funzione affumicatura (modelli CHS-FAB)
- funzioni speciali: ProTime, PadLock, CoreCheck



Funzione mantenimento a fine cottura

Controllo tempo

Display digitale

Tasto ON/OFF

Tasto START/STOP

Controllo temperatura

Controllo temperatura sonda la cuore

Tasti incremento/decremento temperatura e tempo

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche da personale meno esperto

Isolamento della camera e della porta

materiali altamente isolanti garantiscono una minor dispersione del calore

Sonda al cuore multipunto

interscambiabile e con comodo contenitore in acciaio

Sistema di bloccaggio della porta

previene il rischio di aperture involontarie durante le fasi cottura (optional)

Paracolpi perimetrali in plastica

4 ruote da 150mm di diametro e maniglie laterali per una totale mobilità



Assenza di ventilazione

previene l'essicamento del prodotto, garantendo allo stesso tempo una perfetta maturazione

Doppio vetro a basse emissioni

riduce il surriscaldamento esterno e la dispersione di calore

Paratie porta teglie

Facili da togliere e da lavare

Guarnizione porta

in silicone resistente alle alte temperature e facilmente intercambiabile

Vaschetta raccogli condensa

mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



SERIE CHC



	CHC052E	CHC082E	CHC282E
Capacità Teglie	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
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Passo Guide	70 mm	70 mm	70 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3000 W	3000 W	3000 + 3000 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni	805x895x945 mm	805x895x1170 mm	815x885x1995 mm

SERIE CHS/FAB



	CHS052E	CHS082E	FAB052E	FAB082E
Capacità Teglie	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
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg	46 kg	55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni	805x895x1155 mm	805x895x1380 mm	725x780x995 mm	725x780x1220 mm

Completi di sonda al cuore e affumicatore

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Sfiato manuale

permette la regolazione del livello di umidità

Maniglia porta

ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica

Piedini

regolabili e a ventosa, permettono la facile installazione a banco o la sovrapposizione con modelli simili



Paratie porta teglie

facili da togliere e da lavare

Sonda al cuore

l'impugnatura ergonomica e molto resistente la rende adatta anche ad usi frequenti e pesanti

Assenza di ventilazione

previene l'essiccamento del prodotto senza che sia necessario umidificare la camera di cottura e quindi consumare acqua

Guarnizione porta

in silicone resistente alle alte temperature e facilmente intercambiabile

Camera a tenuta stagna

gli angoli arrotondati e il sistema di scarico integrato rendono le operazioni di pulizia facili e sicure



SERIE CSC



	CSC031E	CSC051E	CSC052E
Capacità Teglie	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1
Capacità Prodotto	11 kg	18 kg	36 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1500 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni	450x635x405 mm	450x635x555 mm	655x755x555 mm

SERIE CSD



	CSD001E	CSD002E	CSD003E	CSD011E	CSD012E	CSD013E
Capacità Bacinelle	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
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	18 kg	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni	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