

# Cook&Hold

Fours statiques: la vraie cuisine à basse température



  
moduline

# Cook&Hold

La chaleur douce et contrôlée des produits Moduline enveloppe la nourriture presque comme une couverture, pendant que le temps travaille sur les parfums et les éléments nutritifs essentiels.

Il s'agit de la méthode traditionnelle de cuisson à basse température, adoptée par Moduline sur ses fours statiques, qui n'attaque pas les fibres des aliments. Grâce à la cuisson statique, les fibres sont transformées de façon naturelle, leur qualité est améliorée et les aliments restent doux, tout en réduisant la perte de poids.

Tout cela est possible grâce au système statique qui utilise un élément chauffant en fil métallique à l'extérieur de la chambre pour obtenir des températures uniformes et stables, contrôlées électroniquement.

En plus, Moduline offre aux clients les plus exigeants le système Delta-T (seulement sur quelques modèles sélectionnés), pour régler l'écart correct (Delta) entre la température de la chambre et celle au cœur de la nourriture. Cet écart de température est maintenu constant jusqu'au cycle de maintien, pour plus de maturation: plus bas est l'écart, meilleur est le résultat final.





## Caractéristiques fonctionnelles



Température de +30°C à +160°C sur les modèles CHC-CHS-FAB.



Température de +30°C à +120°C sur les modèles CSC-CSD.



Les programmes automatiques, divisés en 6 catégories de produits, sont le point de départ idéal pour votre expérience du four Cook&Hold. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Réglage manuel des programmes de cuisson et enregistrement des recettes pour offrir la commodité de la cuisine traditionnelle.



Programmes préférés et expériences quotidiennes toujours sur le bout des doigts. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Recettes personnalisables et faciles à consulter. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Porte USB: logiciel, données HACCP et recettes toujours sur le bout des doigts. (Optionnel seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Les programmes de cuisson peuvent être divisés en 9 phases différentes, ce qui permet d'obtenir une performance élevée pendant la transformation des aliments.



Fonction Delta-T: pour régler l'écart de température entre la chambre du four et le cœur du produit, améliorer la tendresse de la viande et réduire la perte de poids. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



La faible puissance et le contrôle parfait de la température réduisent au minimum la consommation d'électricité.



Le système d'évacuation de l'humidité en excès prévient la surpression dans la chambre.



Système d'autodiagnostic du fonctionnement de tous les composants électriques. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Le système de drainage des jus de cuisson évite l'utilisation de bacs de collecte dans la cavité, et évite le danger lié aux liquides brûlants. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Système de verrouillage automatique pour prévenir le risque d'ouverture involontaire de la porte pendant la cuisson, ce qui pourrait interrompre des cycles délicats et compromettre le résultat final. (Optionnel seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



## PLUS

Fumoirs: les nouveaux et modernes outils professionnels Moduline rendent possible le fumage à chaud et à froid, combinant les avantages et la qualité des fours pour la cuisson à basse température.



Il s'agit de solutions versatiles et innovantes pour avoir des recettes originales et créatives, selon une méthode de travail en même temps ancienne et moderne, pratique et efficace. (Seulement sur les modèles CHS-FAB)



Le système de chauffage DeliWarm prolonge le temps de maintien des aliments cuits sans les sécher.



## EXTRAS

### Éclairage interne

Éclairage interne de la cavité pour contrôler à tout moment le procédé de cuisson.



### Drainage «drip tray»

Installé sous la porte et connecté avec le système de drainage du four, pour éviter toute fuite ou accumulation d'eau sur le plancher.



### Récupération des jus de cuisson

Tous les jus de cuisson sont récupérés sur le fond scellé de la cavité pour être ensuite facilement évacués à travers le système de drainage pendant le nettoyage.



### Tuyau de drainage antérieur

Pour récupérer les jus de cuisson, il permet d'éviter l'utilisation de bacs de collecte dans la cavité. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



### Pad Lock

Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



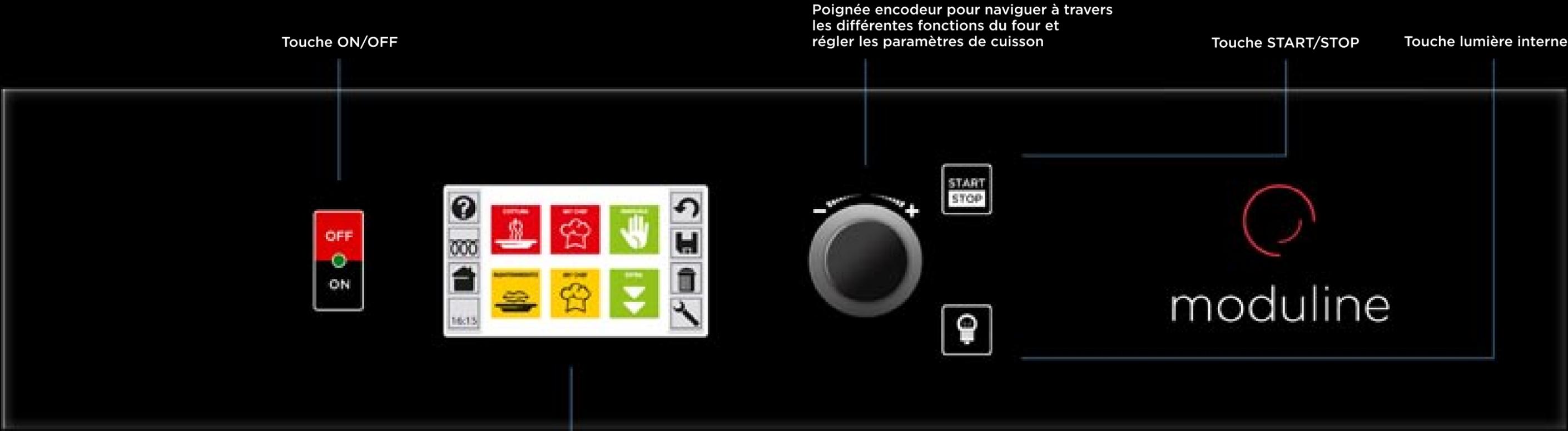
### Pro Time

Cette fonction permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



### Core Check

La sonde à cœur permet de vérifier que l'aliment atteint la température souhaitée. Il est possible de retenir jusqu'à 30 températures à cœur différentes à la fin de chaque procédé de cuisson et de les enregistrer dans le rapport HACCP. (Seulement sur les modèles CHC-CHS-FAB)



Touche ON/OFF

Poignée encodeur pour naviguer à travers les différentes fonctions du four et régler les paramètres de cuisson

Touche START/STOP

Touche lumière interne

Écran tactile 4,3" LCD:

- réglage de la température de +30°C à +160°C
- réglage du temps
- programmes de cuisson automatiques divisés en 6 catégories

- capacité de gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme
- section des programmes préférés
- cuisson avec sonde à cœur

- mode de cuisson avec Delta-T
- fonction fumage (modèles CHS-FAB)
- caractéristiques spéciales: ProTime, PadLock, CoreCheck



Fonction de maintien après la cuisson

Réglage du temps

Affichage numérique

Touche ON/OFF

Touche START/STOP

Réglage thermique

Contrôle par sonde à cœur

Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps

## Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

## Isolement de la chambre et de la porte

avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur

## Sonde à Cœur multipoints

interchangeable et avec une pratique boîte en acier

## Système de verrouillage automatique

pour prévenir le risque d'ouverture involontaire de la porte pendant le cycle de cuisson. (Optionnel)

## Pare-chocs en plastique autour du périmètre

4 roulettes de 150mm de diamètre et avec des poignées latérales de poussée pour une mobilité complète



## Chauffage statique (Ventilation naturelle)

ce système prévient tout séchage de la nourriture, tout en permettant sa maturation

## Double porte en verre à faible émission

réduit la surchauffe externe et la dispersion de chaleur

## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Joint d'étanchéité de la porte

en silicone, facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

## Bac de récupération de l'eau de condensation

pour éviter toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher



# SÉRIES CHC



**CHC052E**

**CHC082E**

**CHC282E**

Capacité plateaux	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1	8 GN 2/1 ou 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 ou 16+16 GN 1/1
Pleine capacité de charge	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Distance glissières	70 mm	70 mm	70 mm
Temp. service	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
Puissance	3000 W	3000 W	3000 + 3000 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	805x895x945 mm	805x895x1170 mm	815x885x1995 mm

Équipé d'une sonde à cœur

# SÉRIES CHS/FAB



**CHS052E**

**CHS082E**

**FAB052E**

**FAB082E**

Capacité plateaux	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1	8 GN 2/1 ou 16 GN 1/1	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1	8 GN 2/1 ou 16 GN 1/1
Pleine capacité de charge	46 kg	55 kg	46 kg	55 kg
Distance glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. service	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
Puissance	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz			
Dimensions	805x895x1155 mm	805x895x1380 mm	725x780x995 mm	725x780x1220 mm

Équipé de sonde à cœur et outil de fumage

## Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

## Évent manuel

permet le réglage du niveau d'humidité

## Poignée de porte

ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

## Pieds réglables

équipés de ventouse, ils permettent facilement l'installation au-dessus d'un plan de travail et donnent la possibilité d'empiler des modèles similaires



## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Sonde à cœur

sa poignée ergonomique et résistante rend pratique son usage fréquent

## Chauffage statique (ventilation naturelle)

prévient tout séchage de la nourriture, il n'y a aucun besoin d'ajouter de l'humidité dans la chambre et donc cela évite de consommer de l'eau

## Joint d'étanchéité de la porte

en silicone, facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis, le nettoyage devient plus facile et sûr



# SÉRIES CSC



**CSC031E**

**CSC051E**

**CSC052E**

Capacité plateaux	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1
Capacité produit	11 kg	18 kg	36 kg
Distance glissières	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. service	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C	+30°C à +120°C
Puissance	700 W	1000 W	1500 W
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	450x635x405 mm	450x635x555 mm	655x755x555 mm

# SÉRIES CSD



	<b>CSD001E</b>	<b>CSD002E</b>	<b>CSD003E</b>	<b>CSD011E</b>	<b>CSD012E</b>	<b>CSD013E</b>
<b>Capacité bacs</b>	1 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>	2 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>	2 GN 1/1 h max 150 <sup>1</sup>	1 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>	2 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>	3 GN 1/1 h max 150 <sup>2</sup>
<b>Capacité produit</b>	6 kg	12 kg	18 kg	6 kg	12 kg	18 kg
<b>Temp. service</b>	+30°C à +120°C					
<b>Puissance</b>	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
<b>Alimentation</b>	230 Vac 50 Hz					
<b>Dimensions</b>	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

Équipé d'une sonde à cœur

1. Introduction du plateau du côté étroit

2. Introduction du plateau du côté large

**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](mailto:info@moduline.it) - [www.moduline.it](http://www.moduline.it)