

Regen

Regenerationsöfen: jegliches Gericht wie gerade zubereitet




moduline

Regen



Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Duft des Essens, das macht bei Tisch den Unterschied. Wenn Speisen im Voraus gekocht und dann schockgekühlt werden, hängt alles von der Regeneration ab, eine wichtige Phase vor dem Anrichten und Servieren. Moduline hat eine große Produktpalette mit Umluftgeräten entwickelt, passend für unterschiedliche Anforderungen und abhängig vom Platzbedarf, bei denen High-Tech und Design geringen Energieverbrauch, einfache Handhabung, Sicherheit und Sauberkeit gewährleisten.

In der Küche werden auf diese Weise die Probleme der Aufbewahrung, Hygiene und Verfügbarkeit der Speisen gelöst, wobei die Qualität des Endprodukts und die sensorischen Eigenschaften der Gerichte erhalten bleiben: Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum sind abhängig vom Produkt einstellbar und so ausgerichtet, dass das Endergebnis jede Erwartung übertrifft.

Die Produktpalette mit 25 Modellen und drei unterschiedlichen Kontrollen geben die Lösung für jegliche Anforderung und jegliches Bedürfnis für eine erhöhte Produktivität.

Funktionseigenschaften



Temperaturen von +30°C bis +160°C bei den Modellen GRE-RRO-RRT-RRFFRRFT



Temperaturen von +0°C bis +160°C bei den Modellen RRD - RRFC



Automatische Programme für das Wiederaufwärmen, unterteilt in 4 Produktkategorien, stellen den perfekten Anfangspunkt für Ihr Erlebnis mit einem Regenerationsofen dar. (Nur bei E-Version)



Manuelle Kocheinstellung und die Speicherung von Rezepten bieten dem Chef die traditionellen Bequemlichkeiten. (Nur bei Versionen D und E)



Abschnitt für bevorzugte Programme, Alltag und Erfahrung immer direkt abrufbar. (Nur bei E-Version)



Die Rezepte sind immer persönlich gestaltbar und einfach zu durchsuchen (Nur bei E-Versionen).



USB-Schnittstelle: Software, HACCP Daten und Rezepte immer abrufbereit und im Einklang mit Ihrer Arbeitsentwicklung (Optional nur bei D- und E-Versionen).



Die Aufwärmprogramme können in verschiedene Phasen unterteilt werden (9 in der E-Steuerungsversion oder 4 in der D-Steuerungsversion), wodurch eine hohe Präzision der Lebensmittelregeneration ermöglicht wird.



Eigendiagnose-System des ordnungsgemäßen Betriebs aller elektrischen Komponenten. (Nur bei D- und E-Versionen).



Die Dampfkondensation sorgt für einen gesunden Arbeitsplatz.



Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür.



Das Türschloss verhindert Türöffnung während des Betriebes; Türöffnungen würden empfindliche Zyklen unterbrechen und die Ergebnisse beeinträchtigen. (Optional nur für D- und E-Versionen)



PLUS

MULTILEVEL

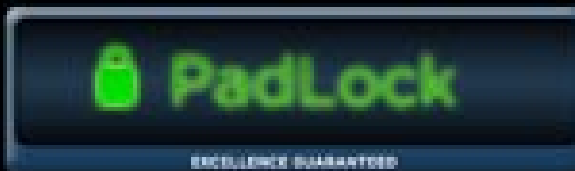
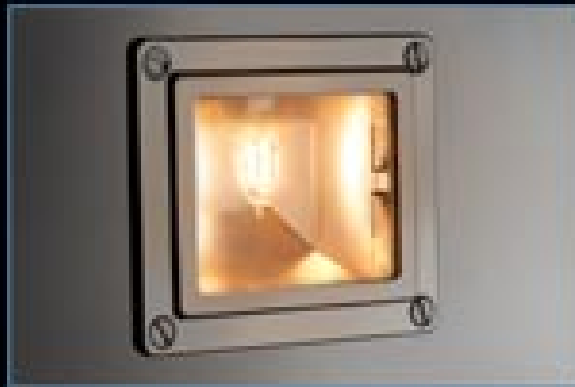
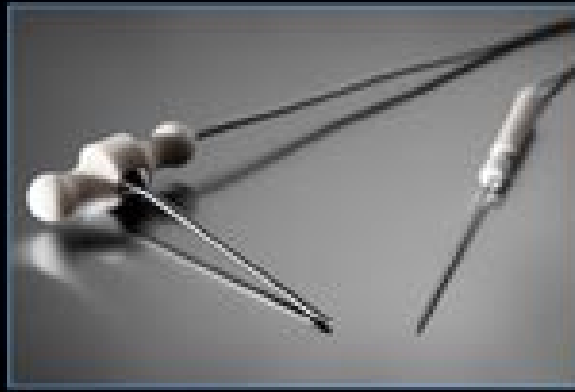
MultiLevel-Funktion: Regen ist in der Lage, verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten oder -temperaturen zu verwalten und zeigt an, wann sie fertig sind. (Nur bei E-Version)

IDEALWARM

IdealWarmfunktion: Der intelligente Temperaturabfall in dem Garraum am Ende des Garzyklus ermöglicht ein perfektes Warmhalten, wodurch das Risiko eines Übergarens der Speisen vermieden wird. (Nur bei D- und E-Versionen)

CLIMACHEF

ClimaChef System ist eine elektronische und automatische Funktion, die das Klima in dem Garraum überwacht, um die beste Konsistenz und immer schmackhaftes und knuspriges Essen auf sichere und intelligente Weise zu erhalten. (Standard bei D- und E-Versionen der GRE-Produktpalette)



EXTRAS

Kerntemperaturfühler

Der abnehmbare und austauschbare Kerntemperaturfühler kann mit unterschiedlichen Durchmessern und Messpunkten geliefert werden. Sein ergonomischer Griff vereinfacht die Verwendung und ermöglicht eine präzise Einführung in die Nahrungsmittel. (Optional nur bei D- und E-Versionen)

Garraumkonfiguration

Die Konfiguration der Garraumkapazität kann geändert und an Ihre Bedürfnisse angepasst werden; GN oder 600x400 Einschübe, Teller oder jede Art von Lebensmittelbehälter.

Garraumbeleuchtung

Glastür mit Garraumbeleuchtung. (Optional nur bei RRO-, RRF-, RRFT-, RRD- und RRFC-Modellen)

HACCP Registriert

HACCP-System für Temperaturzyklus registriert die Kerntemperatur zahlreicher Produkte am Ende des Garprozesses. (Optional geliefert mit USB-Schnittstelle)

Pad Lock

Das verschlüsselte System mit Passwort gewährleistet dem Chef den höchstmöglichen Schutz seiner Daten und schützt ihn vor einer unerwünschten Unterbrechung des Garprogramms. (Nur bei D- und E-Versionen)

ProTime-System

ProTime-System. Diese Funktion ermöglicht die Einstellung des Datums und der Uhrzeit, wenn Sie möchten, dass der Ofen mit der Vorheizung oder der Arbeitsphase beginnt. (Nur bei D- und E-Versionen)

Kernprüfung

Der Kerntemperaturfühler überwacht die Erreichung der gewünschten Kerntemperatur des Produktes. Bis zu 30 verschiedene Kerntemperaturen können am Ende des Prozesses registriert und im HACCP-Bericht gespeichert werden. (Nur bei den Modellen GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT-RRD-RRFC)

C VERSION Bedienfeld



D VERSION Bedienfeld



E-VERSION Bedienfeld



Elektronische Steuerung

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

Innenbeleuchtung des Garraums

damit man den Garvorgang zu jeder Zeit überprüfen kann

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert

Das interne Türglas kann geöffnet werden

dies ermöglicht eine bessere und regelmäßige Reinigung des Glases (Optional)



Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer

Isolierung des Garraums und der Tür

mit isolierenden Materialien gewährleistet weniger Wärmezerstreuung

Eingebauter Kondensatbehälter

keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden



SERIEN GRE



GRE060C/D/E

GRE106C/D/E

GRE061C/D/E

Aufnahme	6 GN 2/3	6 GN 1/1 ¹	6 GN 1/1 oder 600x400 ²
Teller Aufnahme	5 (ø max 310 mm)	10 (ø max 310 mm)	10 (ø max 310 mm)
Abstand Einschübe	64 mm	64 mm	64 mm
Arbeitstemperatur	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
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	550x640x822 mm	550x810x822 mm	800x680x822 mm

Mit KlimaChef geliefert

1. Quereinschub
2. Längseinschub

Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Elektronische Steuerung

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

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert

Griff und verstellbare Scharniere

gewährleisten einen immer perfekten und hermetischen Verschluss



Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Das interne Türglas

ermöglicht eine bessere und regelmäßige Reinigung

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer



SERIEN RRO



RRO051C/D/E
RRO061C/D/E

RRO081C/D/E
RRO101C/D/E

RRO111C/D/E
RRO141C/D/E

RRO062C/D/E
RRO072C/D/E

RRO082C/D/E
RRO102C/D/E

RRO112C/D/E
RRO142C/D/E

Aufnahme	5/6 (GN 1/1 oder 600x400)	8/10 (GN 1/1 oder 600x400)	11/14 (GN 1/1 oder 600x400)	6/7 GN 2/1	8/10 GN 2/1	11/14 GN 2/1
Teller Aufnahme	10/12 (ø max 280 mm)	16/20 (ø max 280 mm)	22/28 (ø max 280 mm)	24/28 (ø max 280 mm)	32/40 (ø max 280 mm)	44/56 (ø max 280 mm)
Abstand Einschübe	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 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	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C
Elektrische Leistung	6200 W	12500 W	16000 W	12500 W	16000 W	23000 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Abmessungen B/T/H	800x710x855 mm	800x710x1155 mm	800x710x1650 mm	860x860x935 mm	860x860x1155 mm	860x860x1650 mm

Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Elektronische Steuerung

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

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert

Griff und verstellbare Scharniere

gewährleisten einen immer perfekten und hermetischen Verschluss

Stoßfänger aus Kunststoff

mit 4 Rollen mit einem 125 mm Durchmesser, zwei davon mit Bremsen, und Griffe auf der Schubseite für eine volle Beweglichkeit

Kondensatbehälter

keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden



Eingebauter Wasserbehälter

mit Alarmsignal, wenn der Behälter leer ist

Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Türdichtung aus leicht austauschbarem Silikon

beständig bei hohen Temperaturen

Wasserdichtes Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer



SERIEN RRT



RRT061C/D/E

RRT101C/D/E

RRT161C/D/E

RRT112C/D/E

RRT153C/D/E

RRT162C/D/E

Aufnahme	6 (GN 1/1 oder 600x400) ¹	10 (GN 1/1 oder 600x400) ¹	16 (GN 1/1 oder 600x400) ¹	10 GN 2/1 oder 20 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 oder 32 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 ¹
Teller Aufnahme	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	32 (ø max 280 mm)	40 (ø max 280 mm)	64 (ø max 280 mm)	88 (ø max 280 mm)
Abstand Einschübe	75 mm	75 mm	72 mm	76 mm	72 mm	79 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	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C
Elektrische Leistung	3200 W	6500 W	6500 W	6500 W	9600 W	9600 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Abmessungen B/T/H	890x815x1010 mm	890x815x1310 mm	890x815x1820 mm	1010x855x1130 mm	1010x855x1680 mm	950x965x1920 mm

1. Quereinschub

2. Längseinschub

Elektronische Steuerung

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

Türverschlusssystem an drei Punkten

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert



Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Dichtschließender Garraum

die abgerundeten Ecken und das integrierte Entwässerungssystem machen die Reinigung einfacher und sicherer

Stoßfänger aus Edelstahl

die im Garraum angebracht sind, ermöglichen ein sichereres Einführen der Einschübe oder Einschübehaltewagen

Garraum

auf Fußbodenniveau, erleichtert die Bewegungen in der Küche mit den Einschüben oder Einschübehaltewagen



SERIEN RRFF/RRFT



RRFF20E

RRFF22E

RRFT20E

RRFT22E

Aufnahme	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
Teller Aufnahme	80 (ø von 180 mm bis 310 mm)	80 (ø von 180 mm bis 310 mm)	80 (ø von 180 mm bis 310 mm)	80 (ø von 180 mm bis 310 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
Abmessungen des Garraums	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Elektrische Leistung	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Abmessungen B/T/H	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

Mit KlimaChef geliefert

1. Quereinschub
2. Längseinschub
3. Die Durchgangsversion ermöglicht die Einführung der Einschübe auf beiden Seiten

SERIEN RRFF



RRFF40E



RRFF42E

Aufnahme	40 GN 1/1 oder 20 GN 2/1 ¹	40 GN 1/1 oder 20 GN 2/1 ^{1,2}
Teller Aufnahme	126 (ø von 180 mm bis 310 mm)	126 (ø von 180 mm bis 310 mm)
Arbeitstemperatur	von +30°C bis +160°C	von +30°C bis +160°C
Abmessungen des Garraums	780x965x1860 mm	780x975x1860 mm
Elektrische Leistung	23000 W	23000 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Abmessungen B/T/H	1150x1100x1950 mm	1150x1100x1950 mm

Mit ClimaChef geliefert

1. Quereinschub
2. Die Durchgangsversion ermöglicht die Einführung der Wagen auf beiden Seiten

Elektronische Steuerung

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

Luftbefeuchter

entwickelt um den Wasserverbrauch zu reduzieren

Verfügbare Leistung

die installierte Leistung ist perfekt mit dem Anwendungszweck kalibriert

Griff und verstellbare Scharniere

gewährleisten einen immer perfekten und hermetischen Verschluss

Ökologische Kompressoreinheit

verwendet ökologisches R404A Gas und mit integriertem Kondensatbehälter

Perimeter-Stoßfänger aus Kunststoff

4 Rollen mit einem Durchmesser von 120mm, zwei davon mit Bremsen, und Schubgriffe sorgen für volle Beweglichkeit



Eingebauter Wasserbehälter

mit Alarmsignal, wenn der Behälter leer ist

Periodische und automatische Drehrichtungsumkehr der Lüftermotoren

damit eine perfekte Temperaturgleichmäßigkeit im Garraum gewährleistet wird

Belüftete Kalthaltung

mit integriertem Verdampfer aus Edelstahl AISI 304

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Das interne Türglas

ermöglicht eine bessere und regelmäßige Reinigung



SERIEN RRD/RRFC



RRD061E

RRD101E

RRFC20E

RRFC40E

Aufnahme	6 GN 1/1 oder 600x400	10 GN 1/1 oder 600x400	20 GN 1/1	40 GN 1/1 oder 20 GN 2/1
Teller Aufnahme	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	80 (ø max 280 mm)	126 (ø max 280 mm)
Abstand Einschübe	75 mm	75 mm	–	–
Arbeitstemperatur	von +0°C bis +160°C	von +0°C bis +160°C	von +0°C bis +160°C	von +0°C bis +160°C
Abmessungen des Garraums	–	–	780x695x1860 mm	780x975x1860 mm
Elektrische Leistung	4000 W	7000 W	13500 W	24300 W
Anschlusswert	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Abmessungen B/T/H	890x815x1340 mm	890x815x1640 mm	1150x830x2270 mm	1150x1100x2270 mm

Diese sind auch Kühlhalteeinheiten

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