

Regen

Hornos de regeneración: cualquier plato, como recién cocinado




moduline



Regen

La apariencia, la consistencia, el sabor y el aroma de los alimentos marcan la diferencia en la mesa. Cuando hablamos de productos cocinados y enfriados, estos aspectos dependen de la calidad del recalentamiento, un paso decisivo antes del servicio.

Moduline ha desarrollado una gama completa de hornos de regeneración, adecuados para cualquier volumen, espacio y necesidades de los clientes (comedores públicos, hoteles, caterings, banquetes, etc.).

Su sofisticada tecnología y las características de diseño aseguran un bajo consumo energético, sencillez de uso, seguridad completa y facilidad de limpieza. En la cocina, los problemas de almacenamiento, higiene y disponibilidad del producto quedan solucionados y se protegen la calidad final y las propiedades organolépticas de los alimentos: la ventilación, la temperatura y la humedad dentro de la cámara del horno se calibran de manera óptima y se ajustan según el producto; el resultado final superará todas las expectativas.

Con una gama de más de 25 modelos y tres tipos distintos de control, Moduline es capaz de ofrecer soluciones a todas las exigencias de la producción.



Características funcionales



Temperatura de +30°C a +160°C en los modelos GRE-RRO-RRT-RRFFRRFT.



Temperatura de +0°C a +160°C en los modelos RRD - RRFC.



Los programas de recalentamiento automáticos, divididos en cuatro categorías de producto, son el punto de partida inicial para su experiencia con un horno Regen (solo en la versión E).



La configuración manual de la cocción y la grabación de recetas ofrecen la conveniencia que esperan los chefs tradicionales (solo en las versiones D y E).



Sección de programas favoritos, vida diaria y experiencia siempre al alcance de la mano (solo en la versión E).



Las recetas son siempre personalizables y fáciles de navegar (solo en la versión E).



Puerto USB: software, datos HACCP y recetas siempre al alcance de la mano, en línea con la evolución en el trabajo (opcional en las versiones D y E).



Los programas de recalentamiento se dividen en distintas fases (9 en la versión E y 4 en la versión D), lo que permite gran precisión durante la regeneración de alimentos.



Sistema de diagnóstico automático de funcionamiento correcto de todos los componentes eléctricos (solo en las versiones D y E).



El sistema de condensación del vapor asegura un lugar de trabajo seguro.



Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta.



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 las versiones D y E).



PLUS

MULTILEVEL

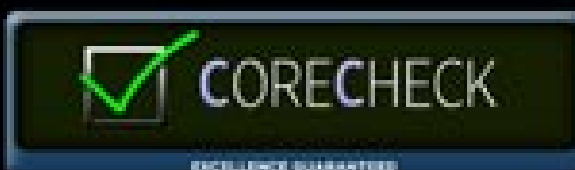
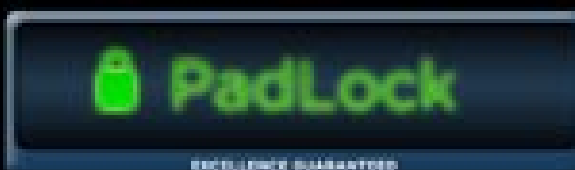
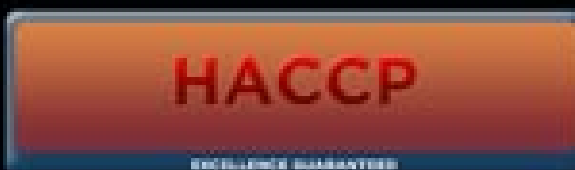
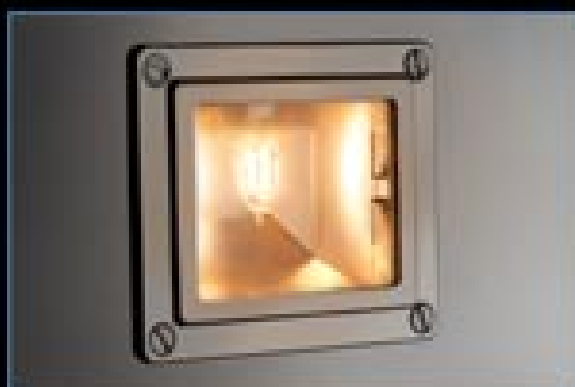
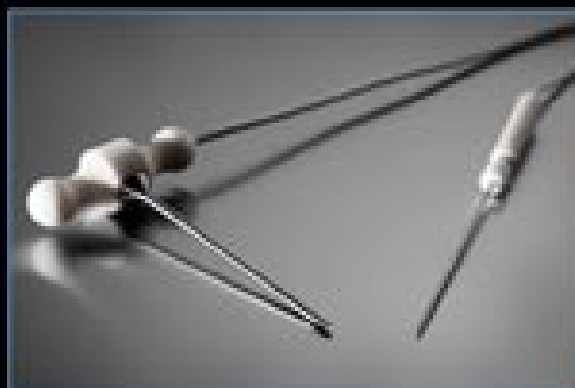
Función MultiLevel: Regen es capaz de gestionar platos distintos con tiempos y temperaturas de cocción diversos e indicar cuándo están listos por separado (solo en la versión E).

IDEALWARM

Función IdealWarm: la disminución inteligente de la temperatura en la cámara, al final del ciclo de cocción, permite un mantenimiento en caliente perfecto y elimina el riesgo de sobrecocinar los alimentos (solo en las versiones D y E).

CLIMACHEF

El sistema ClimaChef es una característica electrónica automática que controla el ambiente en la cámara para obtener la mejor consistencia y unos alimentos siempre sabrosos y frescos de manera segura e inteligente (estándar en las versiones D y E de la serie GRE).



EXTRAS

Sonda al corazón

La sonda al corazón, extraíble e intercambiable, se puede entregar con distintos diámetros y puntos de medición. Su mango ergonómico la hace fácil de usar y permite una introducción precisa en el núcleo de los alimentos (opcional en las versiones D y E).

Configuración de la capacidad de la cámara

La configuración de la capacidad de la cámara puede ser variada, según sus necesidades. GN o bandejas de 600x400, platos o cualquier tipo de contenedor de alimentos.

Iluminación de la cámara

Puerta de cristal con sistema de iluminación de la cámara (opcional en los modelos RRO, RRFF, RRFT, RRD y RRFC).

Guardado de datos HACCP

El sistema HACCP registra la temperatura al corazón de los ciclos de varios productos al final del proceso (opcional, se entrega con el puerto USB).

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 regeneración (opcional en las versiones D y E).

Pro Time

El sistema ProTime permite configurar la fecha y la hora a las que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar (opcional en las versiones D y E).

Core Check

La sonda al corazón controla si se alcanza la temperatura deseada al corazón del producto. Es posible registrar y guardar en el informe HACCP hasta 30 temperaturas diferentes al final del proceso (solo en los modelos GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT-RRD-RRFC).

Botón ON/OFF



Mando de ajuste de la temperatura en la cámara

Mando de configuración del tiempo

Panel de control de la **VERSION C**

Mando de control de la humedad en la cámara

Tecclas de selección de los programas preconfigurados

Interruptor ON/OFF

Tecla de la función de mantenimiento al final del programa de cocción



Panel de control de la **VERSION D**

Pantalla digital

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

Tecla START/STOP

Tecla de control de la temperatura en la cámara

Tecla de control del tiempo o de la sonda al núcleo

Tecla de control de la humedad en la cámara

Tecla de control de velocidad de los ventiladores (opcional)

Tecla de iluminación de la cámara

Interruptor ON/OFF



Panel de control de la **VERSION E**

Pantalla táctil LCD de 4,3":

- Control de temperatura de +30°C a +160°C
- Control del tiempo
- Programas automáticos de recalentamiento divididos en cuatro categorías
- Capacidad de gestionar hasta 9 fases de recalentamiento por programa
- Sección de programas favoritos
- Recalentamiento con sonda al núcleo
- Control ambiental en la cámara con sistema ClimaChef
- Características especiales: ProTime, PadLock, CoreCheck, MultiLevel, IdealWarm

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

Tecla de iluminación de la cámara

Tecla START/STOP

Control electrónico

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

Iluminación del interior de la cámara

permite controlar el proceso de cocción en todo momento

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso

Cristal interno de la puerta extraíble

permite una mejor limpieza regular del cristal (opcional)



Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Guías para bandejas

se pueden extraer y lavar con facilidad

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de desagüe integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Aislamiento de la cámara y de la puerta

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

Bandeja de recogida de la condensación integrada

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



SERIE GRE



	GRE060C/D/E	GRE106C/D/E	GRE061C/D/E
Capacidad de las bandejas	6 GN 2/3	6 GN 1/1 ¹	6 GN 1/1 o 600x400 ²
Capacidad de los platos	5 (ø max 310 mm)	10 (ø max 310 mm)	10 (ø max 310 mm)
Distancia entre guías	64 mm	64 mm	64 mm
Temp. de funcionamiento	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
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	550x640x822 mm	550x810x822 mm	800x680x822 mm

Incluye ClimaChef

- 1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
- 2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

Control electrónico

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

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso

Tirador y bisagras ajustables

perfecto cierre hermético



Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Guías para bandejas

se pueden quitar y lavar con facilidad

Cristal interno de la puerta

permite una limpieza diaria sencilla

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura



SERIE 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
Capacidad de las bandejas	5/6 (GN 1/1 o 600x400)	8/10 (GN 1/1 o 600x400)	11/14 (GN 1/1 o 600x400)	6/7 GN 2/1	8/10 GN 2/1	11/14 GN 2/1
Capacidad de los platos	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)
Distancia entre las guías	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 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	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	6200 W	12500 W	16000 W	12500 W	16000 W	23000 W
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensiones	800x710x855 mm	800x710x1155 mm	800x710x1650 mm	860x860x935 mm	860x860x1155 mm	860x860x1650 mm

Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

Control electrónico

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

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso

Tirador y bisagras ajustables

perfecto cierre hermético

Topes perimetrales de plástico

equipados con cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, y asideros laterales para poder conducirlo con total movilidad

Bandeja de recogida de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



Depósito de agua

integrado, con alarma de depósito vacío

Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una uniformidad perfecta de la temperatura en la cámara

Guías para bandejas

se pueden quitar y lavar con facilidad

Junta de la puerta

hecha de silicona fácilmente extraíble, resistente a las altas temperaturas

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de desagüe integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura



SERIE RRT



	RRT061C/D/E	RRT101C/D/E	RRT161C/D/E	RRT112C/D/E	RRT153C/D/E	RRT162C/D/E
Capacidad de las bandejas	6 (GN 1/1 o 600x400) ¹	10 (GN 1/1 o 600x400) ¹	16 (GN 1/1 o 600x400) ¹	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 ¹
Capacidad de los platos	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)
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	72 mm	76 mm	72 mm	79 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	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3200 W	6500 W	6500 W	6500 W	9600 W	9600 W
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensiones	890x815x1010 mm	890x815x1310 mm	890x815x1820 mm	1010x855x1130 mm	1010x855x1680 mm	950x965x1920 mm

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho
2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

Control electrónico

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

Sistema de bloqueo de la puerta de tres puntos

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso



Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Cierre hermético de la cámara

los ángulos redondeados y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Topes de acero inoxidable

ubicados dentro de la cámara, permiten una introducción segura de la bandeja o de los carritos de platos

Cámara

al nivel del suelo, facilita las maniobras en la cocina con las bandejas o los carritos de platos



SERIE RRFF/RRFT



	RRFF20E	RRFF22E	RRFT20E	RRFT22E
Capacidad de las bandejas	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
Capacidad de los platos	80 (ø de 180 mm a 310 mm)	80 (ø de 180 mm a 310 mm)	80 (ø de 180 mm a 310 mm)	80 (ø de 180 mm a 310 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
Dimensiones de la cámara	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Potencia eléctrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensiones	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

Incluye ClimaChef

1. Introducción de la bandeja desde el lado estrecho

2. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

3. La versión con dos aperturas permite la introducción desde ambos lados

SERIE RRFF



RRFF40E

RRFF42E

Capacidad de las bandejas

40 GN 1/1 o 20 GN 2/1 ¹

40 GN 1/1 o 20 GN 2/1 ^{1,2}

Capacidad de los platos

126 (ø de 180 mm a 310 mm)

126 (ø de 180 mm a 310 mm)

Temperatura de funcionamiento

de +30°C a +160°C

de +30°C a +160°C

Dimensiones de la cámara

780x965x1860 mm

780x975x1860 mm

Potencia eléctrica

23000 W

23000 W

Suministro eléctrico

400 Vac 3N 50Hz

400 Vac 3N 50Hz

Dimensiones

1150x1100x1950 mm

1150x1100x1950 mm

Incluye ClimaChef

1. Introducción de la bandeja desde el lado ancho

2.La versión con dos aperturas permite la introducción desde ambos lados

Control electrónico

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

Humidificador

diseñado para minimizar el consumo de agua

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada para su uso

Tirador y bisagras ajustables

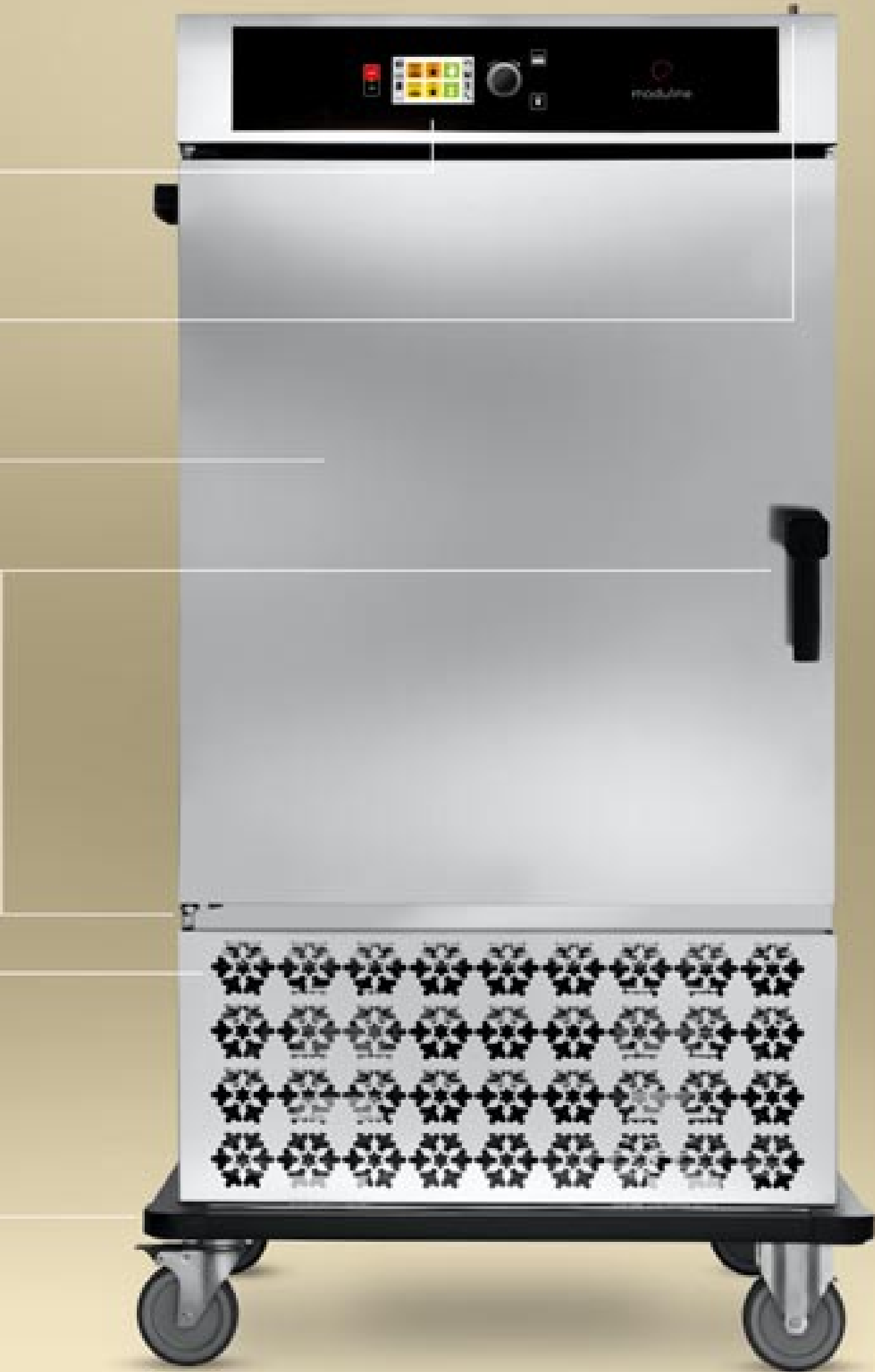
perfecto cierre hermético

Conjunto del compresor ecológico

con gas R404A y bandeja de evaporación de la condensación integrada

Topes perimetrales de plástico

equipados con cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno, y asideros laterales para poder conducirlo con total movilidad



Depósito de agua

integrado, con alarma de depósito vacío

Inversión periódica y automática de los motores de los ventiladores

permite una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Mantenimiento frío ventilado

con evaporador integrado en acero inoxidable AISI 304

Guías para bandejas

se pueden quitar y lavar con facilidad

Cristal interno de la puerta

permite una limpieza diaria sencilla



SERIE RRD/RRFC



	RRD061E	RRD101E	RRFC20E	RRFC40E
Capacidad de las bandejas	6 GN 1/1 o 600x400	10 GN 1/1 o 600x400	20 GN 1/1	40 GN 1/1 o 20 GN 2/1
Capacidad de los platos	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	80 (ø max 280 mm)	126 (ø max 280 mm)
Distancia entre las guías	75 mm	75 mm	–	–
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C
Dimensiones de la cámara	–	–	780x695x1860 mm	780x975x1860 mm
Potencia eléctrica	4000 W	7000 W	13500 W	24300 W
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensiones	890x815x1340 mm	890x815x1640 mm	1150x830x2270 mm	1150x1100x2270 mm

También pueden funcionar como unidades de mantenimiento frío

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