

# Regen

Fours de remise en température: chaque plat comme à peine cuit



moduline

# Regen

Aspect, texture, parfum et arôme de l'aliment sur la table font la différence. Quand il s'agit d'aliments cuits et refroidis, toutes ces caractéristiques dépendent de la qualité de la remise en température, l'étape fondamentale avant de servir.

Moduline a développé une gamme complète de fours de remise en température qui s'adaptent à tout volume, espace et besoin du client (cantines de collectivité, hôtels, restauration différée, réception, etc.), où la technologie sophistiquée et les caractéristiques de conception assurent une faible consommation d'énergie, une facilité d'utilisation et de nettoyage en toute sécurité.

Dans la cuisine, nous avons donc résolu tout problème de stockage, d'hygiène et de disponibilité de la nourriture, tout en sauvegardant la qualité finale et les propriétés organoleptiques des aliments: la ventilation, la température et l'humidité à l'intérieur de la cavité sont réglées de façon optimale selon le produit alimentaire, pour un résultat sans précédent. Avec sa gamme de 25 modèles équipés de trois types de contrôle, Moduline est en mesure d'offrir la juste solution à tout besoin et à toute exigence de productivité.



## Caractéristiques fonctionnelles



Température de +30°C à +160°C sur les modèles GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT.



Température de +0°C à +160°C sur le modèles RRD - RRFC.



Les programmes automatiques, divisés en 4 catégories de produits, sont le point de départ idéal pour votre expérience du four Regen. (Seulement sur la version E)



Réglage manuel des programmes de cuisson et enregistrement des recettes pour offrir la commodité de la cuisine traditionnelle. (Seulement sur les versions D et E)



Programmes préférés et expériences quotidiennes toujours sur le bout des doigts. (Seulement version E)



Recettes personnalisables et faciles à consulter. (Seulement sur la version E)



Porte USB : Logiciel, données HACCP et recettes toujours sur le bout des doigts et actualisés avec le développement du travail (optionnel sur les versions D et E).



Les programmes de réchauffage peuvent être divisés en phases différentes (9 sur la version E ou 4 sur la version D), ce qui permet d'obtenir une précision élevée pendant la transformation des aliments.



Système d'autodiagnostic du fonctionnement de tous les composants électriques. (Seulement sur les versions D et E)



Système de condensation de la vapeur pour garantir un lieu de travail sain.



Arrêt automatique des moteurs de ventilation lorsque l'on ouvre la porte.



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. (Seulement sur les versions D et E)



## PLUS

### MULTILEVEL

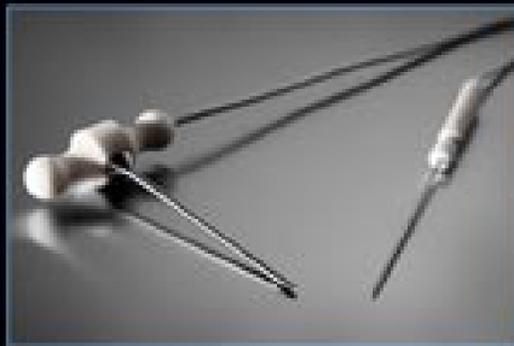
Fonction MultiLevel : Regen peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts. (Seulement sur la version E)

### IDEALWARM

Fonction IdealWarm : la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson permet de maintenir le plat au chaud, sans risquer la surcuisson des aliments. (Seulement sur les versions D et E)

### CLIMACHEF

Le système ClimaChef est une fonction automatique électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité pour obtenir d'une manière sûre et intelligente la meilleure texture et des aliments tout aussi savoureux que croustillants. (Standard sur les versions D et E de la gamme GRE)



## EXTRAS

### Sonde à cœur

La sonde à cœur détachable et interchangeable peut être livrée avec différents diamètres et points de mesure; sa poignée ergonomique rend l'usage plus pratique et permet d'introduire la sonde précisément dans le cœur de l'aliment.

(Optionnel seulement sur les versions D et E)

### Configuration de la capacité de cavité

La configuration de la capacité de cavité peut varier pour s'adapter aux différentes exigences; plateaux GN ou 600x400, assiettes ou n'importe quel genre de récipient pour aliments.

### Éclairage de la cavité

Porte en verre avec système d'éclairage de la cavité.

(Optionnel sur les modèles RRO, RRFF, RRFT, RRD et RRFC)

### Enregistrement des données HACCP

Système HACCP pour l'enregistrement de la température de cycle au cœur de nombreux produits à la fin du procédé.

(Optionnel avec porte USB)

### 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 versions D et E)

### Pro Time

Cette fonction permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four. (Seulement sur les versions D et E)

### 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 GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT-RRD-RRFC)

Poignée de réglage de la température de cavité

Poignée de réglage du temps

## Panneau de contrôle **VERSION C**

Touche ON/OFF



Poignée de réglage de l'humidité dans la cavité

Sélection de touches programmes prédéfinis

Touche ON/OFF

Fonction de maintien au chaud à la fin d'un programme de cuisson

## Panneau de contrôle **VERSION D**



Affichage numérique

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

Touche START/STOP

Réglage de la température de la cavité

Réglage du temps ou de la sonde à cœur

Poignée de réglage de l'humidité dans la cavité

Réglage de la vitesse des ventilateurs (optionnel)

Touche éclairage interne

## Panneau de contrôle **VERSION E**

Touche ON/OFF



Écran tactile 4,3" LCD:

- réglage de la température de +30°C à +160°C
- réglage du temps
- programmes automatiques de remise en température divisés en 4 catégories
- capacité de gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme
- section des programmes préférés
- remise en température avec sonde à cœur
- réglage thermique de la cavité avec le système CLIMAchef
- fonctionnalités spéciales: ProTime, PadLock, CoreCheck, MultiLevel, IdealWarm

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

Touche éclairage interne

Touche START/STOP

## Contrôle électronique

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

## Éclairage interne de la chambre

pour contrôler à tout moment le procédé de cuisson

## Puissance disponible

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu

## Verre interne ouvrable de la porte

permet un nettoyage plus facile et régulier du verre (optionnel)



## Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

## Isolement de la chambre et de la porte

avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur

## Bac intégré de récupération de l'eau de condensation

pour éviter toute fuite et accumulation de l'eau sur le plancher



# SÉRIES GRE



## GRE060C/D/E

## GRE106C/D/E

## GRE061C/D/E

Capacité plateaux

6 GN 2/3

6 GN 1/1<sup>1</sup>

6 GN 1/1 ou 600x400<sup>2</sup>

Capacité assiettes

5 (ø max 310 mm)

10 (ø max 310 mm)

10 (ø max 310 mm)

Distance glissières

64 mm

64 mm

64 mm

Temp. service

+30°C à +160°C

+30°C à +160°C

+30°C à +160°C

Puissance

3200 W

3200 W

3200 W

Alimentation

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Dimensions

550x640x822 mm

550x810x822 mm

800x680x822 mm

Plein de ClimaChef

1. Introduction du plateau du côté étroit

2. Introduction du plateau du côté large

## Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## Contrôle électronique

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

## Puissance disponible

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu

## Poignée et charnières réglables

une fermeture parfaitement hermétique



## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Glissières de guidage

facilement démontables et nettoyables

## Verre interne de la porte

pour un nettoyage facile et régulier

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr



# SÉRIES 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**

<b>Capacité plateaux</b>	5/6 (GN 1/1 ou 600x400)	8/10 (GN 1/1 ou 600x400)	11/14 (GN 1/1 ou 600x400)	6/7 GN 2/1	8/10 GN 2/1	11/14 GN 2/1
<b>Capacité assiettes</b>	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)
<b>Distance glissières</b>	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm
<b>Temp. service</b>	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
<b>Puissance</b>	6200 W	12500 W	16000 W	12500 W	16000 W	23000 W
<b>Alimentation</b>	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
<b>Dimensions</b>	800x710x855 mm	800x710x1155 mm	800x710x1650 mm	860x860x935 mm	860x860x1155 mm	860x860x1650 mm

## Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## Contrôle électronique

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

## Puissance disponible

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu

## Poignée et charnières réglables

une fermeture parfaitement hermétique

## Pare-chocs en plastique autour du périmètre

équipés de 4 roulettes de 125 mm de diamètre, dont deux avec frein, et poignées latérales de poussée et de guidage pour une mobilité complète

## Bac de récupération de l'eau de condensation

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



## Réservoir de l'eau

intégré dans le four avec signal de réservoir vide

## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Joint d'étanchéité de la porte

en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr



# SÉRIES RRT



	RRT061C/D/E	RRT101C/D/E	RRT161C/D/E	RRT112C/D/E	RRT153C/D/E	RRT162C/D/E
Capacité plateaux	6 (GN 1/1 ou 600x400) <sup>1</sup>	10 (GN 1/1 ou 600x400) <sup>1</sup>	16 (GN 1/1 ou 600x400) <sup>1</sup>	10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1 <sup>2</sup>	16 GN 2/1 ou 32 GN 1/1 <sup>2</sup>	16 GN 2/1 <sup>1</sup>
Capacité assiettes	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)
Distance glissières	75 mm	75 mm	72 mm	76 mm	72 mm	79 mm
Temp. service	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
Puissance	3200 W	6500 W	6500 W	6500 W	9600 W	9600 W
Alimentation	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensions	890x815x1010 mm	890x815x1310 mm	890x815x1820 mm	1010x855x1130 mm	1010x855x1680 mm	950x965x1920 mm

1. Introduction du plateau du côté étroit

2. Introduction du plateau du côté large

## Contrôle électronique

---

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

## Système de fermeture de la porte à trois points

---

## Puissance disponible

---

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu



## Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Cavité étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré, le nettoyage devient plus facile et sûr

## Pare-chocs en acier inox

installés dans la cavité, ils permettent l'introduction des chariots porte-plateau ou porte-assiette sans risque

## Cavité

au niveau du plancher, elle facilite les manœuvres des chariots porte-plateau ou porte-assiette dans la cuisine



# SÉRIES RRFF/RRFT



**RRFF20E**

**RRFF22E**

**RRFT20E**

**RRFT22E**

Capacité plateaux	20 GN 1/1 <sup>1</sup>	20 GN 1/1 <sup>1</sup>	20 GN 1/1 <sup>2</sup>	20 GN 1/1 <sup>2,3</sup>
Capacité assiettes	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)	80 (ø de 180 mm à 310 mm)
Temp. service	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
Dimensions cavité	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Puissance	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Alimentation	400 Vac 3N 50Hz			
Dimensions	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

## Plein de ClimaChef

1. Introduction du plateau du côté étroit
2. Introduction du plateau du côté large
3. La version « double entrée » permet l'introduction du chariot sur les deux cotés

# SÉRIES RRFF



**RRFF40E**

**RRFF42E**

Capacité plateaux	40 GN 1/1 ou 20 GN 2/1 <sup>1</sup>	40 GN 1/1 ou 20 GN 2/1 <sup>1,2</sup>
Capacité assiettes	126 (ø de 180 mm à 310 mm)	126 (ø de 180 mm à 310 mm)
Temp. service	+30°C à +160°C	+30°C à +160°C
Dimensions cavité	780x965x1860 mm	780x975x1860 mm
Puissance	23000 W	23000 W
Alimentation	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensions	1150x1100x1950 mm	1150x1100x1950 mm

## Plein de ClimaChef

1. Introduction du plateau du côté large

2. La version « double entrée » permet l'introduction du chariot sur les deux cotés

## Contrôle électronique

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

## Humidificateur

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## Puissance disponible

la puissance installée est parfaitement calibrée pour l'usage prévu

## Poignée et charnières réglables

une fermeture parfaitement hermétique

## Compresseur écologique

fonctionnant avec gaz R404A et bac intégré d'évaporation des condensats

## Pare-chocs en plastique autour du périmètre

équipés de 4 roulettes de 125mm de diamètre, dont deux avec frein, et poignées latérales de poussée et de guidage pour une mobilité complète



## Réservoir d'eau

intégré dans le four avec signal de réservoir vide

## Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation

pour atteindre une uniformité thermique parfaite dans la chambre

## Maintient ventilé du froid

avec évaporateur intégré en acier inox AISI 304

## Glissières

facilement démontables et nettoyables

## Verre interne de la porte

pour un nettoyage facile et régulier



# SÉRIES RRD/RRFC



**RRD061E**

**RRD101E**

**RRFC20E**

**RRFC40E**

Capacité plateaux	6 GN 1/1 ou 600x400	10 GN 1/1 ou 600x400	20 GN 1/1	40 GN 1/1 ou 20 GN 2/1
Capacité assiettes	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	80 (ø max 280 mm)	126 (ø max 280 mm)
Distance glissières	75 mm	75 mm	–	–
Temp. service	+0°C à +160°C	+0°C à +160°C	+0°C à +160°C	+0°C à +160°C
Dimensions cavité	–	–	780x695x1860 mm	780x975x1860 mm
Puissance	4000 W	7000 W	13500 W	24300 W
Alimentation	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensions	890x815x1340 mm	890x815x1640 mm	1150x830x2270 mm	1150x1100x2270 mm

Ce sont aussi des groupes de maintien au froid

**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)