

# Regen

Rigeneratori: qualsiasi ricetta sempre come appena cotta



  
moduline

# Regen

Aspetto, consistenza, sapore e profumo del cibo in tavola fanno la differenza.

Nel caso di alimenti precedentemente cotti e abbattuti, tutto dipende dalla qualità della rimessa in temperatura, passaggio decisivo prima di impiattare e servire. Moduline ha messo a punto una gamma completa di forni ventilati, adatti a qualsiasi esigenza di volume, spazio e clientela (mense pubbliche, alberghi, catering, banqueting, ecc.) nei quali la sofisticata tecnologia e gli accorgimenti costruttivi assicurano consumi ridotti, semplicità d'impiego, completa sicurezza e facile pulizia. In cucina si risolvono così problemi di stoccaggio, igiene e disponibilità dei prodotti, salvaguardando qualità finale e proprietà organolettiche delle pietanze: ventilazione, temperatura e umidità all'interno della camera risultano calibrate in modo ottimale e regolabili a seconda del prodotto, per un risultato finale al di sopra di ogni aspettativa.

Con la sua gamma di ben 25 modelli con tre tipi diversi di controllo, Moduline è in grado di offrire la soluzione ad ogni tipo di esigenza e richiesta di produttività.



## Modalità di Funzionamento



Temperatura da +30°C a +160°C sui modelli GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT.



Temperatura da +0°C a +160°C sui modelli RRD-RRFC.



I programmi automatici di rigenerazione divisi in 4 categorie di prodotti rappresentano il punto di partenza perfetto per la vostra esperienza con un forno Regen.



L'impostazione del ciclo di cottura manuale e il salvataggio ricetta offrono una comodità tradizionale al servizio dello Chef (solo su versione D ed E).



Sezione programmi preferiti, la quotidianità e la vostra esperienza sempre a portata di mano (solo su versione E).



Ricettario sempre personalizzabile e facilmente navigabile (solo su versione E).



Porta USB: software, ricettario e dati HACCP sempre a portata di mano e al passo con l'evoluzione (optional solo su versioni D ed E).



I programmi di rimessa in temperatura possono essere suddivisi in 9 diverse fasi, consentendo un'elevata precisione nella rigenerazione dei cibi (solo su versioni D ed E).



Sistema di autodiagnosi del corretto funzionamento di tutte le componenti elettriche (solo su versione E).



Il sistema di condensazione dei vapori garantisce un ambiente di lavoro salubre.



Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta.



Il sistema di bloccaggio della porta previene il rischio di aperture involontarie durante le fasi di cottura, aperture che rischierebbero di interrompere cicli delicati e quindi la perdita del risultato desiderato (optional solo su versioni D ed E).



## PLUS

### MULTILEVEL

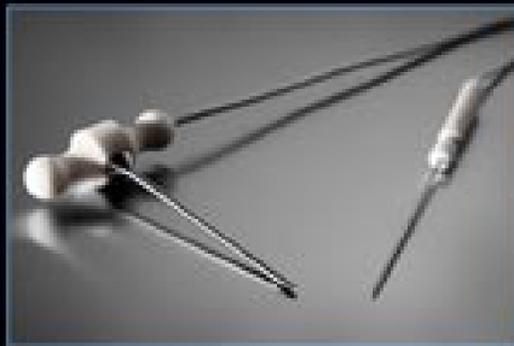
MultiLevel: Regen è in grado di gestire diversi piatti con diversi tempi di rigenerazione, indicando di volta in volta quale preparazione è terminata (solo su versione E).

### IDEALWARM

IdealWarm: l'abbassamento intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di cottura consente un mantenimento sempre perfetto, senza il rischio di rovinare le vostre pietanze (solo su versioni E e D).

### CLIMACHEF

ClimaChef: sistema di controllo elettronico e automatico del clima in camera di cottura per ottenere la migliore consistenza dei cibi e alimenti sempre gustosi e croccanti in modo sicuro e intelligente (standard nelle versioni D ed E dei modelli GRE).



## EXTRAS

### Sonda al cuore

La sonda al cuore, amovibile ed intercambiabile, può essere fornita con diversi diametri e punti di misurazione; l'impugnatura ergonomica ne rende l'utilizzo semplice e l'inserimento al cuore del prodotto da riattivare sempre preciso (optional solo su versioni D ed E).

### Configurazione Camera

La configurazione della camera può essere variata, adattandola alle proprie esigenze; teglie GN o 600x400, piatti o qualsiasi tipo di contenitore alimentare.

### Illuminazione Camera

Porta a vetro con sistema di illuminazione della camera (optional sui modelli RRO-RRFF-RRFT-RRD-RRFC).

### Registrazione HACCP

Sistema di registrazione HACCP delle temperature al cuore su diversi prodotti a fine processo (optional fornito con optional presa USB).

### Pad Lock

Sistema di blocco tastiera con password garantisce allo Chef la massima protezione dei dati o l'involontaria interruzione del programma di cottura (solo su versioni D e E).

### 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 (solo su versioni D e E).

### 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 e salvarle nel report HACCP (solo sui modelli GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT-RRD-RRFC).

## Pannello Comandi VERSIONE C



## Pannello Comandi VERSIONE D



## Pannello Comandi VERSIONE E



## Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

## Illuminazione interna alla camera

per mantenere il processo sempre sotto controllo

## Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

## Vetro interno della porta apribile (optional)

consente una migliore e costante pulizia dei cristalli



## Umidificatore

studiato per ridurre al minimo il consumo d'acqua

## Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

## Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

## Camera a tenuta stagna

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

## Isolamento della camera e della porta

i materiali altamente coibentati garantiscono la minore dispersione di calore

## Vaschetta raccogli condensa incorporata

mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



# SERIE GRE



## GRE060C/D/E

## GRE106C/D/E

## GRE061C/D/E

|                          |                   |                       |                                 |
|--------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Capacità Teglie          | 6 GN 2/3          | 6 GN 1/1 <sup>1</sup> | 6 GN 1/1 o 600x400 <sup>2</sup> |
| Capacità Piatti          | 5 (ø max 310 mm)  | 10 (ø max 310 mm)     | 10 (ø max 310 mm)               |
| Passo Guide              | 64 mm             | 64 mm                 | 64 mm                           |
| Temperatura di Esercizio | 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                          |
| Alimentazione Elettrica  | 230 Vac 50 Hz     | 230 Vac 50 Hz         | 230 Vac 50 Hz                   |
| Dimensioni               | 550x640x822 mm    | 550x810x822 mm        | 800x680x822 mm                  |

### Completi di KlimaChef

1. Inserimento teglia dal lato stretto
2. Inserimento teglia dal lato largo

## Umidificatore

studiato per ridurre al minimo il consumo d'acqua

## Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

## Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

## Maniglia e cerniere regolabili

chiusura sempre perfetta ed ermetica



## Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

## Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

## Porta con vetro interno

pulizia facile e costante

## Camera a tenuta stagna

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



# 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**

|                             |                        |                         |                          |                      |                      |                      |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Capacità Teglie</b>      | 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         |
| <b>Capacità Piatti</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>Passo Guide</b>          | 90/75 mm               | 90/75 mm                | 90/75 mm                 | 90/75 mm             | 90/75 mm             | 90/75 mm             |
| <b>Temp. di Esercizio</b>   | da +30°C a +160°C      | da +30°C a +160°C       | da +30°C a +160°C        | da +30°C a +160°C    | da +30°C a +160°C    | da +30°C a +160°C    |
| <b>Potenza Elettrica</b>    | 6200 W                 | 12500 W                 | 16000 W                  | 12500 W              | 16000 W              | 23000 W              |
| <b>Alimentaz. Elettrica</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>Dimensioni</b>           | 800x710x855 mm         | 800x710x1155 mm         | 800x710x1650 mm          | 860x860x935 mm       | 860x860x1155 mm      | 860x860x1650 mm      |

## Umidificatore

studiato per ridurre al minimo il consumo d'acqua

## Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

## Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

## Maniglia e cerniere regolabili

chiusura sempre perfetta ed ermetica

## Paracolpi perimetrali in plastica

quattro ruote diametro 125mm, due delle quali con freno, e maniglie laterali di spinta per una totale mobilità

## Vaschetta raccogli condensa incorporata

mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



## Riserva acqua

integrata con avviso mancanza acqua

## Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

## Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

## 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 RRT



**RRT061C/D/E**

**RRT101C/D/E**

**RRT161C/D/E**

**RRT112C/D/E**

**RRT153C/D/E**

**RRT162C/D/E**

|                                 |                                   |                                    |                                    |                                    |                                    |                        |
|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| <b>Capacità Teglie</b>          | 6 (GN 1/1 o 600x400) <sup>1</sup> | 10 (GN 1/1 o 600x400) <sup>1</sup> | 16 (GN 1/1 o 600x400) <sup>1</sup> | 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1 <sup>2</sup> | 16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 <sup>2</sup> | 16 GN 2/1 <sup>1</sup> |
| <b>Capacità Piatti</b>          | 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)      |
| <b>Passo Guide</b>              | 75 mm                             | 75 mm                              | 72 mm                              | 76 mm                              | 72 mm                              | 79 mm                  |
| <b>Temperatura di Esercizio</b> | da +30°C a +160°C                 | da +30°C a +160°C                  | da +30°C a +160°C                  | da +30°C a +160°C                  | da +30°C a +160°C                  | da +30°C a +160°C      |
| <b>Potenza Elettrica</b>        | 3200 W                            | 6500 W                             | 6500 W                             | 6500 W                             | 9600 W                             | 9600 W                 |
| <b>Alimentazione Elettrica</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>Dimensioni</b>               | 890x815x1010 mm                   | 890x815x1310 mm                    | 890x815x1820 mm                    | 1010x855x1130 mm                   | 1010x855x1680 mm                   | 950x965x1920 mm        |

1. Inserimento teglia dal lato stretto

2. Inserimento teglia dal lato largo

## Controllo elettronico

---

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

## Sistema di chiusura della porta a tre punti

---

## Potenza disponibile

---

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo



## Umidificatore

studiato per ridurre al minimo il consumo d'acqua

## Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

## Camera a tenuta stagna

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

## Paracolpi perimetrali in acciaio inox

posizionati all'interno della camera permettono di introdurre il carrello porta teglie o il portapiatti in modo più sicuro

## Camera

a filo pavimento facilita al massimo l'inserimento dei carrelli porta teglie o portapiatti



# SERIE RRFF/RRFT



**RRFF20E**

**RRFF22E**

**RRFT20E**

**RRFT22E**

|                          |                           |                           |                           |                           |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Capacità Teglie          | 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>  |
| Capacità Piatti          | 80 (ø da 180 mm a 310 mm) | 80 (ø da 180 mm a 310 mm) | 80 (ø da 180 mm a 310 mm) | 80 (ø da 180 mm a 310 mm) |
| Temperatura di Esercizio | da +30°C a +160°C         |
| Dimensioni camera        | 780x695x1860 mm           | 780x705x1860 mm           | 570x805x1860 mm           | 570x815x1860 mm           |
| Potenza Elettrica        | 12500 W                   | 12500 W                   | 12500 W                   | 12500 W                   |
| Alimentazione Elettrica  | 400 Vac 3N 50Hz           |
| Dimensioni               | 1150x830x1950 mm          | 1150x830x1950 mm          | 940x940x1950 mm           | 940x940x1950 mm           |

## Completi di KlimaChef

1. Inserimento teglia dal lato stretto
2. Inserimento teglia dal lato largo
3. La versione passante permette l'introduzione del carrello da entrambi i lati

# SERIE RRFF



## RRFF40E

## RRFF42E

|                          |                                    |                                      |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Capacità Teglie          | 40 GN 1/1 o 20 GN 2/1 <sup>1</sup> | 40 GN 1/1 o 20 GN 2/1 <sup>1,2</sup> |
| Capacità Piatti          | 126 (ø da 180 mm a 310 mm)         | 126 (ø da 180 mm a 310 mm)           |
| Temperatura di Esercizio | da +30°C a +160°C                  | da +30°C a +160°C                    |
| Dimensioni camera        | 780x965x1860 mm                    | 780x975x1860 mm                      |
| Potenza Elettrica        | 23000 W                            | 23000 W                              |
| Alimentazione Elettrica  | 400 Vac 3N 50Hz                    | 400 Vac 3N 50Hz                      |
| Dimensioni               | 1150x1100x1950 mm                  | 1150x1100x1950 mm                    |

### Completi di ClimaChef

1. Inserimento teglia dal lato largo

2. La versione passante permette l'introduzione del carrello da entrambi i lati

## Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

## Umidificatore

studiato per ridurre al minimo il consumo d'acqua

## Potenza disponibile

le potenze installate sono perfettamente calibrate all'utilizzo

## Maniglia e cerniere regolabili

chiusura sempre perfetta ed ermetica

## Gruppo compressore di tipo ecologico

con gas R404A e vaschetta evaporazione condensa integrata

## Paracolpi perimetrali in plastica

quattro ruote diametro 125mm, di cui due con freno, e maniglie laterali di spinta per una totale mobilità



## Riserva acqua integrata

con avviso mancanza acqua

## Ventilatori ad inversione periodica ed automatica del senso di rotazione

consentono la perfetta uniformità delle temperature in camera

## Mantenimento freddo ventilato

con evaporatore integrato in acciaio inox AISI 304

## Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

## Porta con vetro interno

pulizia facile e costante



# SERIE RRD/RRFC



**RRDO61E**

**RRD101E**

**RRFC20E**

**RRFC40E**

|                          |                    |                     |                   |                       |
|--------------------------|--------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Capacità Teglie          | 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 |
| Capacità Piatti          | 12 (ø max 280 mm)  | 20 (ø max 280 mm)   | 80 (ø max 280 mm) | 126 (ø max 280 mm)    |
| Passo Guide              | 75 mm              | 75 mm               | –                 | –                     |
| Temperatura di Esercizio | da +0°C a +160°C   | da +0°C a +160°C    | da +0°C a +160°C  | da +0°C a +160°C      |
| Dimensioni camera        | –                  | –                   | 780x695x1860 mm   | 780x975x1860 mm       |
| Potenza Elettrica        | 4000 W             | 7000 W              | 13500 W           | 24300 W               |
| Alimentazione Elettrica  | 400 Vac 3N 50Hz    | 400 Vac 3N 50Hz     | 400 Vac 3N 50Hz   | 400 Vac 3N 50Hz       |
| Dimensioni               | 890x815x1340 mm    | 890x815x1640 mm     | 1150x830x2270 mm  | 1150x1100x2270 mm     |

**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)