

Warm

Mantenitori caldi che preservano sapore e qualità molto a lungo



moduline

Warm



Poter presentare le vostre ricette in tavola proprio quando serve è un'esigenza fondamentale per ogni cucina professionale.

Nulla è lasciato al caso, assicurando gusto, consistenza e aspetto, gli stessi del piatto espresso. I mantenitori caldi statici Moduline, a basso consumo energetico, garantiscono massima efficienza e appetibilità assoluta. Warm offre una tecnologia avanzata che opera per ottenere temperature sempre uniformi e stabili, calibrate per non aggredire gli alimenti, salvaguardando sapori e fragranza. Il sistema di riscaldamento, alimentato dalla resistenza esterna alla camera, e controllabile elettronicamente con precisione, assicura il mantenimento dell'umidità contenuta negli alimenti stessi, senza seccarli, come invece avviene nei sistemi di mantenimento ventilati.

Grazie all'esperienza maturata nei forni statici Cook&Hold, Moduline offre un risultato di mantenimento straordinario per diversi tipi di utilizzo, quali mense, fast-food ristoranti, banqueting e strutture pubbliche.

La gamma propone 21 modelli e diverse modalità di installazione: da banco, da incasso, con cassette, su ruote e da pavimento.



Modalità di funzionamento



Temperature da +30°C a +120°C sui modelli HSH-HSW-HHT.



Temperature da +30°C a +90°C sui modelli HHFF-HHFT.



Le bassissime potenze installate e il controllo perfetto della temperatura garantiscono consumi minimi di energia elettrica.

PLUS



Il sistema di riscaldamento DeliWarm estende notevolmente i tempi di mantenimento a fine cottura senza disidratare le pietanze

Pannello Comandi VERSIONE HHFF-HHFT



Tasto ON/OFF

Display LCD touch-screen 4.3":

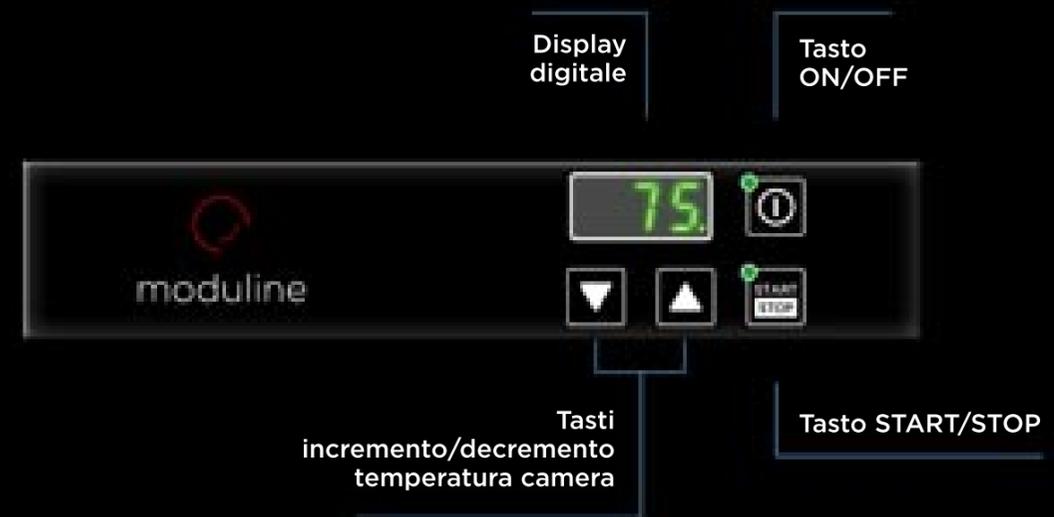
- controllo temperatura da +30°C a +90°C
- controllo del tempo
- mantenimento con sonda al cuore
- controllo umidità del clima in camera con sistema ClimaChef
- funzioni speciali: ProTime, PadLock, CoreCheck

Manopola encoder per navigare tra le funzioni del forno e impostare tutti i parametri di mantenimento

Tasto START/STOP

Tasto luce camera

Pannello Comandi VERSIONE HSH-HSW-HHT



Display digitale

Tasto ON/OFF

Tasti incremento/decremento temperatura camera

Tasto START/STOP

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Sfiato manuale

permette la regolazione della naturale umidità dei cibi da mantenere

Maniglia cassetti

ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica

Piedini regolabili e a ventosa

permettono la facile installazione a banco o la sovrapposizione con modelli simili



Assenza di ventilazione

previene l'essiccamento del prodotto; inoltre non serve umidificare la camera di cottura e quindi consumare acqua

Guide cassette telescopiche in acciaio inox

Isolamento della camera di cottura

i materiali altamente coibentati garantiscono la minore dispersione di calore

Guarnizione cassette

in silicone resistente alle alte temperature e facilmente intercambiabile



SERIE HSH



HSH031E

HSH051E

HSH052E

Capacità Teglie

3 GN 1/1

5 GN 1/1

5 GN 2/1 o 10 GN 1/1

Passo Guide

75 mm

75 mm

75 mm

Temperatura di Esercizio

da +30°C a +120°C

da +30°C a +120°C

da +30°C a +120°C

Potenza Elettrica

700 W

1000 W

1500 W

Alimentazione Elettrica

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Dimensioni

450x635x405 mm

450x635x555 mm

655x755x555 mm

SERIE HSW



	HSW001E	HSW002E	HSW003E	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Capacità Bacinelle	1 GN 1/1 h max 150 ²	2 GN 1/1 h max 150 ²	3 GN 1/1 h max 150 ²	1 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	3 GN 1/1 h max 150 ¹
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C					
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz					
Dimensioni	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

1. Inserimento teglia dal lato largo

2. Inserimento teglia dal lato stretto

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Sfiato manuale

permette la regolazione della naturale umidità dei cibi da mantenere

Maniglia porta

ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica

Paracolpi perimetrali

in plastica, dotati di quattro ruote di diametro 125mm, di cui due con freno, e maniglie laterali di spinta e guida per una piena mobilità



Guarnizione porta

in silicone resistente alle alte temperature e facilmente intercambiabile

Assenza di ventilazione

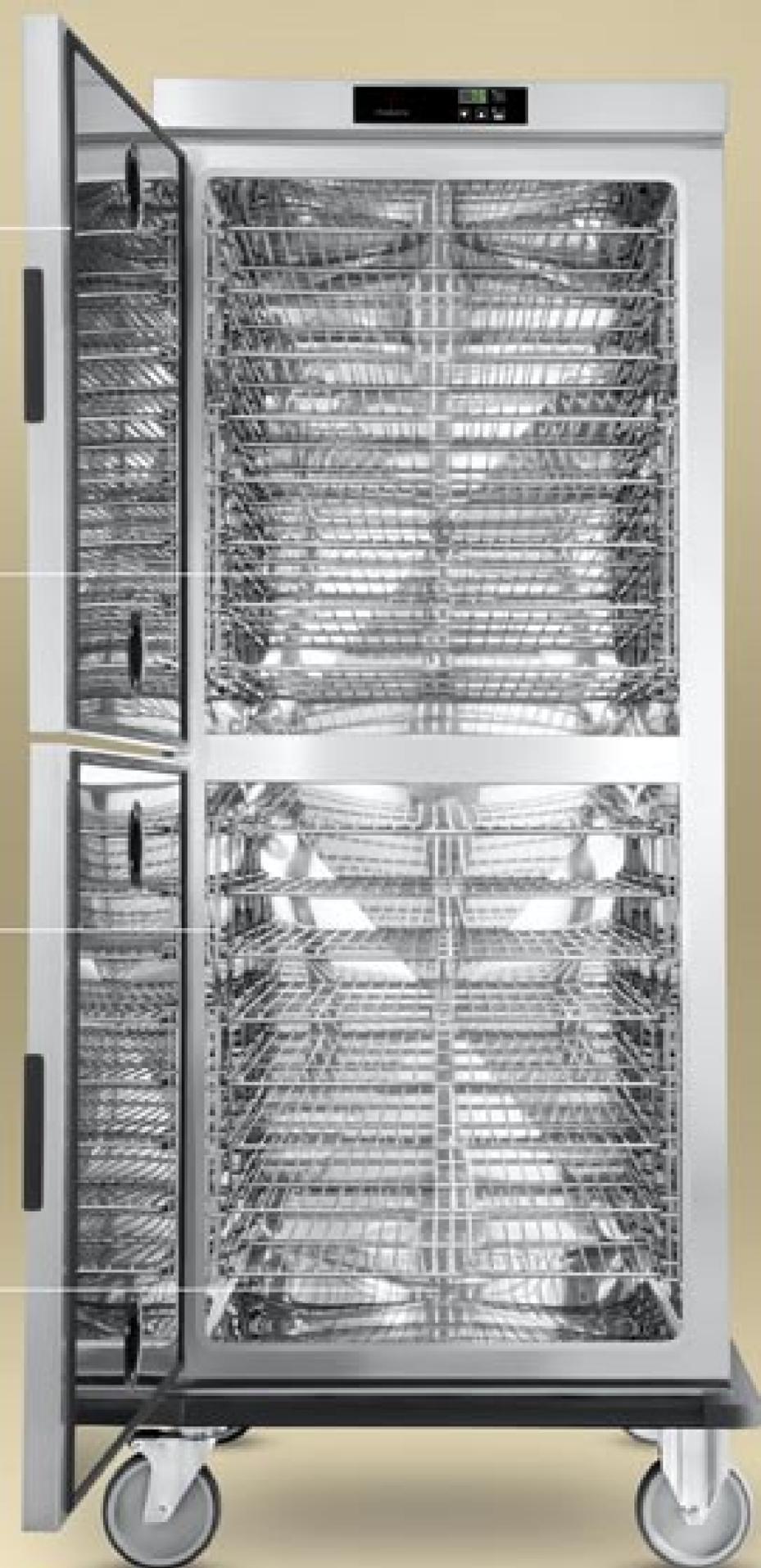
previene l'essiccamento del prodotto; inoltre non serve umidificare la camera di cottura e quindi consumare acqua

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



SERIE HHT



HHT081E

HHT161E

HHT052E

HHT082E

HHT162E

HHT282E

Capacità Teglie	8 GN 1/1 ²	16 GN 1/1 ²	5 GN 2/1 o 10 GN 1/1 ¹	8 GN 2/1 o 16 GN 1/1 ¹	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 ¹	8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1 ¹
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1000 W	2000 W	1500 W	1500 W	3000 W	1500 + 1500 W
Alimentazione Elettrica	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensioni	550x735x1010 mm	550x735x1760 mm	755x855x790 mm	755x855x1010 mm	765x845x1760 mm	765x845x1760 mm

1. Inserimento teglia dal lato largo

2. Inserimento teglia dal lato stretto

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 HHFF/HHFT



HHFF20E

HHFF22E

HHFT20E

HHFT22E

Capacità Teglie	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ^{1,3}	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
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 +90°C			
Dimensioni Camera	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Potenza Elettrica	6200 W	6200 W	6200 W	6200 W
Alimentazione elettrica	400 Vac 3N 50 Hz			
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 HHFF



HHFF40E



HHFF42E

Capacità Teglie

40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 ¹

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

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 +90°C

da +30°C a +90°C

Dimensioni Camera

780x965x1860 mm

780x975x1860 mm

Potenza Elettrica

7500W

7500W

Alimentazione elettrica

400 Vac 3N 50 Hz

400 Vac 3N 50 Hz

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

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