

Cook&Hold

Статические печи: приготовление на низких температурах




moduline

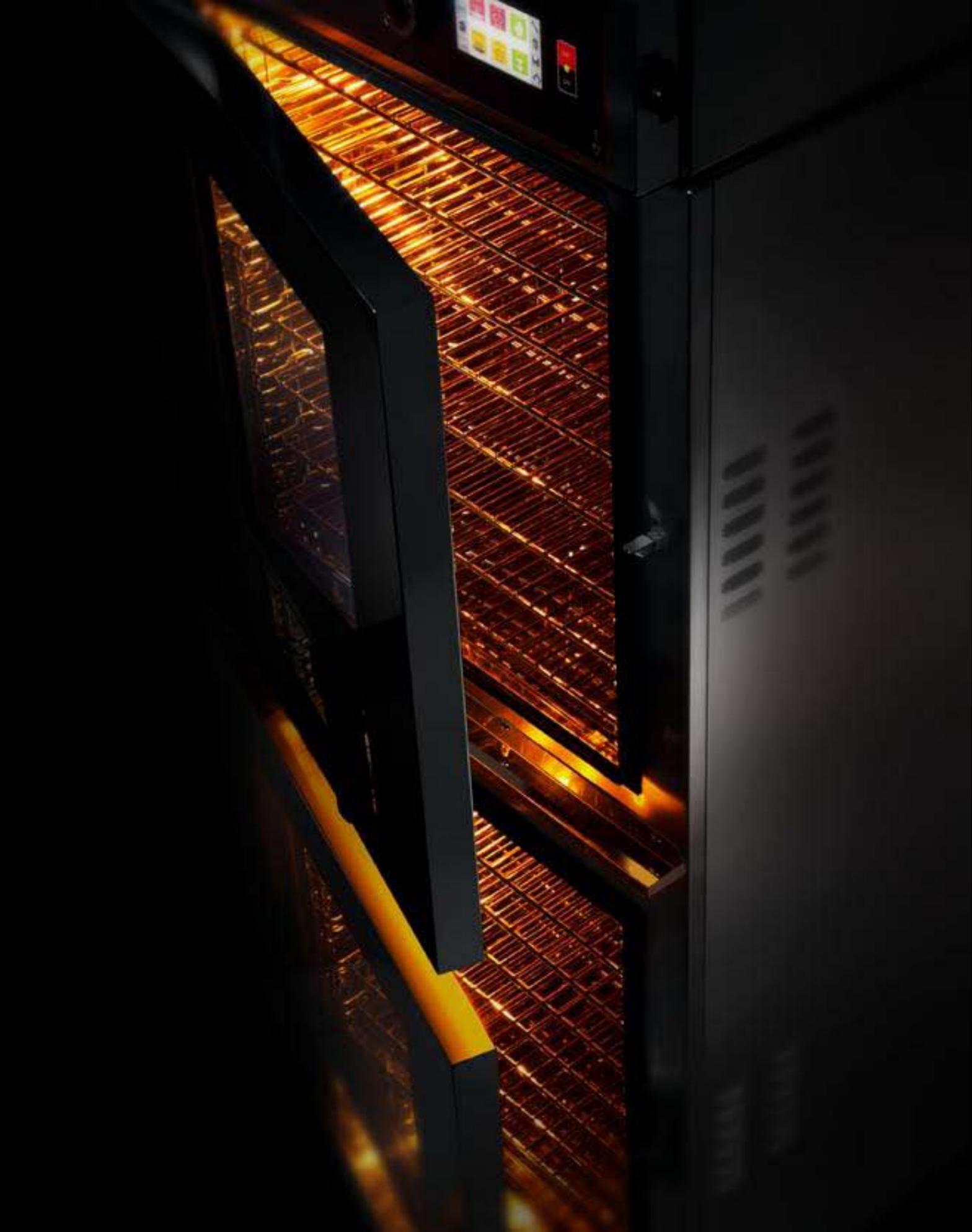
Cook&Hold

Благодаря контролируемому и деликатному теплу Moduline обрабатывает продукты, словно укутывая их одеялом и сохраняя все ароматы и питательные вещества.

Этот классический метод приготовления пищи при низких температурах применяется компанией Moduline в статических печах: таким образом, волокна продуктов не разрушаются, а блюда получаются мягкими и сочными с минимальной потерей веса на выходе. Основной принцип заключается в нагревательной системе, использующей проволочные тэны по всему периметру рабочей камеры, для получения равномерной и постоянной температуры с электронным управлением.

Для самых требовательных клиентов Moduline предлагает также систему Delta-T (в отдельных моделях), которая позволяет установить правильную разницу между температурой в камере и внутри продукта, сохраняя ее постоянной до дальнейшего цикла созревания: чем меньше разница, тем лучше будет конечный результат.





Рабочий режим

30°
+
160°

Температура от +30°C до +160°C в моделях CHC-CHS-FAB.

30°
+
120°

Температура от +30°C до +120°C в моделях CSC-CSD.

A

Автоматические программы приготовления делятся по 6 категориям продуктов - идеальная отправная точка для начинающих пользователей.

M

Приготовление вручную и сохранение рецептов – практичный сервис для шеф-повара (только в моделях CHC-CHS-FAB).

P

Раздел "Избранное" – готовые программы всегда под рукой (только в моделях CHC-CHS-FAB).

👤

Настраиваемая и легкоуправляемая книга рецептов (только в моделях CHC-CHS-FAB).

USB

Порт USB: программное обеспечение, книга рецептов и база данных HACCP всегда под (опция).

📄

Программы приготовления могут быть разделены на 9 этапов, таким образом, обеспечивая высокую производительность обработки продуктов.

Δ^t

Функция Delta-T: возможность регулировки разницы температур внутри рабочей камеры и внутри продукта, с сохранением нежной и сочной текстуры мяса и снижением потери веса на выходе.

🌿

Низкое энергопотребление и контроль температуры обеспечивают минимальные энергетические затраты.

🚰

Система слива избыточной влаги предотвращает высокое давление внутри камеры.

🔧

Система самодиагностики гарантирует корректную работу всех электрических компонентов (только в моделях CHC-CHS-FAB).

🍷

Система слива выделяемых соков позволяет не использовать поддоны для конденсата внутри рабочей камеры, и, соответственно, не соприкасаться с горячими жидкостями (только в моделях CHC-CHS-FAB).

🚪

Система блокировки двери предотвращает риск случайного открывания во время приготовления; открывание двери может повлечь за собой прерывание цикла и ухудшить конечный результат (опционально только в моделях CHC-CHS-FAB).



ПРЕИМУЩЕСТВА

Копчение: инновационные и усовершенствованные профессиональные технологии Moduline делают возможным традиционное копчение, как горячее, так и холодное, в сочетании с преимуществами печей для низкотемпературного приготовления.



Разнообразные универсальные решения для реализации оригинальных и уникальных рецептов с применением метода, одновременно классического и практичного (только в моделях CHC-CHS-FAB).

Система подогрева DeliWarm значительно увеличивает время поддержания температуры продуктов в конце приготовления, не обезвоживая блюда.



ДОПОЛНИТЕЛЬНО



Внутренняя подсветка

Внутреннее освещение рабочей камеры для возможности постоянного контроля за процессом приготовления пищи.



Поддон для конденсата

Поддон для конденсата встроен в дверцу и подключен к системе слива. Больше никаких утечек и скопления воды на полу.



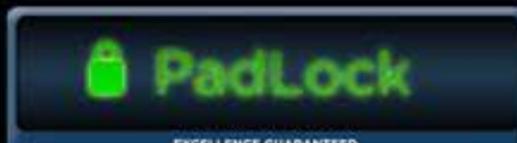
Система сбора выделяемых соков

Все соки аккумулируются на дне камеры для последующего слива во время фазы очистки.



Система слива

Система слива, расположенная спереди рабочей камеры, гарантирует отсутствие скопления конденсата внутри камеры (только в моделях CHC-CHS-FAB).



Pad Lock

Система блокировки клавиатуры с применением пароля гарантирует шеф-повару максимальную защиту данных и предотвращение непреднамеренного прерывания программы приготовления.



Pro Time

позволяет заранее установить дату и время для начала автоматического предварительного нагрева. Термоцуп.



Core Check

Возможность контроля достижения температуры заданного значения. Регистрация до 30 различных температур внутри продукта в конце процесса приготовления и их сохранение в базе НАССР (только в моделях CHC-CHS-FAB).



Кнопка ON/OFF

Ручка-энкодер для навигации в функционале печи и установки всех параметров приготовления

Кнопка START/STOP

Кнопка подсветки камеры

Сенсорный LCD дисплей 4.3":

- контроль температуры от +30°C до +160°C
- контроль времени
- автоматические программы приготовления, разделенные по 6 категориям

- возможность управления до 9 фазами приготовления для каждой программы
- раздел «Избранное»
- приготовление по термощупу

- режим приготовления по Delta-T
- функция копчения (модели CHS-FAB)
- специальные функции: ProTime, PadLock, CoreCheck

Функция поддержания температуры в конце приготовления

Контроль времени

Цифровой дисплей



Кнопка ON/OFF

Кнопка START/STOP

Контроль температуры

Контроль температуры по термощупу

Кнопки повышения/снижения температуры и времени

СНС с закрытой дверью

Электронное управление

интуитивное и легкое в использовании даже наименее квалифицированным персоналом

Изоляция камеры и дверцы

при помощи высококачественных материалов, обеспечивающих минимальную дисперсию холода

Многоточечный термощуп

сменный, с удобным контейнером из нержавеющей стали

Система блокировки двери

предотвращает риск случайного открывания во время приготовления (опционально)

Пластиковые бампера по периметру

4 колеса диаметром 150 мм и боковые ручки для обеспечения полной мобильности



СНС с открытой дверью

Отсутствие вентиляции

предотвращает высыхание продукта без необходимости его увлажнения и, следовательно, потребления воды

Двойное низкоэмиссионное стекло

уменьшает перегрев снаружи и потерю тепла

Направляющие

легкосъемные, моющиеся

Уплотнитель двери

выполнен из силикона, легкозаменяемого и устойчивого к высоким температурам

Поддон для сбора конденсата

Выдвижной, встроенный под дверью. Больше никаких протеканий и воды на полу



СЕРИЯ СНС



CHC052E

CHC082E

CHC282E

Вместимость противней	5 GN 2/1 или 10 GN 1/1	8 GN 2/1 или 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 или 16+16 GN 1/1
Вместимость продукта	46 кг	55 кг	55 + 55 кг
Расстояние между противнями	70 мм	70 мм	70 мм
Температурный режим	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Электрическая мощность	3000 Вт	3000 Вт	3000 + 3000 Вт
Электропитание	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц
Габариты	805x895x945 мм	805x895x1170 мм	815x885x1995 мм

СЕРИЯ CHS/FAB



CHS052E

CHS082E

FAB052E

FAB082E

Вместимость противней

5 GN 2/1 или 10 GN 1/1

8 GN 2/1 или 16 GN 1/1

5 GN 2/1 или 10 GN 1/1

8 GN 2/1 или 16 GN 1/1

Вместимость продукта

46 кг

55 кг

46 кг

55 кг

Расстояние между уровнями

75 мм

75 мм

75 мм

75 мм

Температурный режим

от +30°C до +160°C

от +30°C до +160°C

от +30°C до +160°C

от +30°C до +160°C

Электрическая мощность

3200 Вт

3200 Вт

3200 Вт

3200 Вт

Электропитание

230 В 50 Гц

230 В 50 Гц

230 В 50 Гц

230 В 50 Гц

Габариты

805x895x1155 мм

805x895x1380 мм

725x780x995 мм

725x780x1220 мм

CSC с закрытой дверью

Электронное управление

интуитивное и легкое в использовании даже наименее квалифицированным персоналом

Ручная продувка

позволяет регулировать уровень влажности

Ручка двери

эргономичная и полностью врезная с магнитной защелкой

Ножки

регулируемые, на присосках для установки на стенд или аналогичное оборудование



CSC с открытой дверью

Направляющие

легкосъемные, моющиеся

Термошуп

очень прочная эргономичная ручка подходит для частого и интенсивного использования

Отсутствие вентиляции

предотвращает высыхание продукта без необходимости его увлажнения и, следовательно, потребления воды

Уплотнитель двери

выполнен из силикона, легкозаменяемого и устойчивого к высоким температурам

Водонепроницаемая камера

с закругленными углами и интегрированной системой слива делают процедуру очистки легкой и безопасной



СЕРИЯ CSC



CSC031E

CSC051E

CSC052E

Вместимость противней	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 или 10 GN 1/1
Вместимость продукта	11 кг	18 кг	36 кг
Расстояние между уровнями	75 мм	75 мм	75 мм
Рабочий температурный режим	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C	от +30°C до +120°C
Электрическая мощность	700 Вт	1000 Вт	1500 Вт
Электропитание	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц
Габариты	450x635x405 мм	450x635x555 мм	655x755x555 мм

СЕРИЯ CSD



	CSD001E	CSD002E	CSD003E	CSD011E	CSD012E	CSD013E
Вместимость gastronorm-емкостей	1 GN 1/1 h макс 150 ¹	2 GN 1/1 h макс 150 ¹	2 GN 1/1 h макс 150 ¹	1 GN 1/1 h макс 150 ²	2 GN 1/1 h макс 150 ²	3 GN 1/1 h макс 150 ²
Вместимость продукта	6 кг	12 кг	18 кг	6 кг	12 кг	18 кг
Рабочий температурный режим	от +30°C до +120°C					
Электрическая мощность	700 Вт	1000 Вт	1000 Вт	700 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Электропитание	230 В 50 Гц					
Габариты	450x650x300 мм	450x650x510 мм	450x650x720 мм	660x585x300 мм	660x585x510 мм	660x585x720 мм

Термошуп в стандартной комплектации

1. Вставка противня узкой стороной

2. Вставка противня широкой стороной

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