Regen

Регенерационные печи: блюдо, как только что приготовленное

moduline

РЕГЕНЕРАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Внешний вид, текстура, вкус и аромат пищи на столе имеет важное значение. В случае предварительно приготовленной пищи и ее хранения, все эти показатели зависят от качества повторного нагрева, решающего шага перед сервировкой и подачей клиенту. Moduline разработал полный спектр вентилируемых печей, подходящих для любых требований по объему, пространству и , конечно же, клиентам (общественные столовые, гостиницы, общественное питание, банкетные залы и т.д.), в которых сложные технологии и конструктивные особенности обеспечивают низкое энергопотребление, простоту использования, полную безопасность и легкость очистки.

На кухне, таким образом, решается проблема хранения, гигиены и доступности продукта, сохранения его конечного качества и органолептических свойств блюд: вентиляция, температура и влажность воздуха внутри рабочей камеры оптимально откалиброваны и регулируются в зависимости от используемого продукта, что даст конечный результат выше всех ожиданий. Благодаря своей широкой гамме из 25 моделей с тремя различными типами управления, Moduline способен удовлетворить любую рода потребность и спрос по производительности.

Функциональные особенности

Температурный режим от 30°C до 160°c в GRE-RRORRT-RRFF-RRFT моделях.

Температурный режим от 0°C до 160°C в RRD – RRFC моделях.

Автоматические программы разогрева по 4 категориям продуктов представляют собой идеальную отправную точку в приобретении опыта работы с регенерационными печами.

Ручные установка и создание рецептов – традиционный инструментарий для шеф-поваров.

Раздел «Избранное» (доступно только в версии E).

Персонализированная и легко доступная личная база рецептов (доступно только в версии E).

USB-порт: программное обеспечение, данные HACCP и база рецептов (опционально только в версиях D и E).

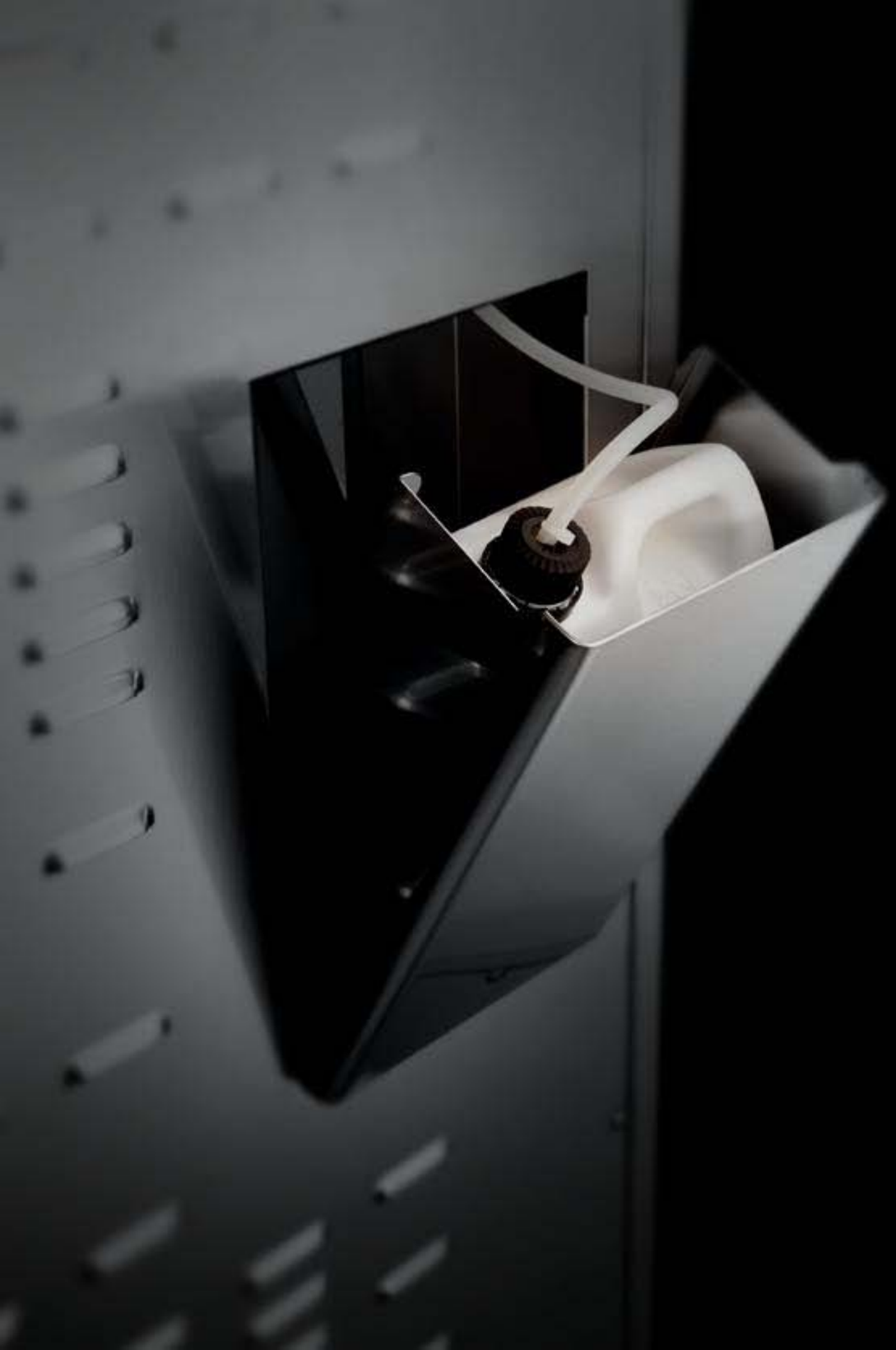
Возможность управления до 9 фазами на каждом этапе, что дает высокую точность при регенерации продуктов (опционально только в версиях D и E).

Система самодиагностики для корректной работы всех электрических компонентов (в электронной версии E).

Система пароконденсации обеспечивает здоровую рабочую среду.

Автоматическая остановка вентилятора при открытии двери.

Система блокировки двери предотвращает риск случайного открытия во время цикла приготовления (опционально в версиях D и E).



PLUS

MultiLevel: Данная функция позволяет Вам управлять регенерацией множества блюд с различным временем или температурным режимом приготовления. Просто загрузите регенерационную печь и установите время приготовления для каждого уровня (доступно только в версии E).

IdealWarm: Интеллектуальное снижение температуры в рабочей камере в конце цикла приготовления пищи позволяет создать идеальный холдинговый режим для избежания риска подгорания продуктов (доступно только в версии D и E).

ClimaChef: Электронная автоматическая система управления климатом в рабочей камере для достижения наилучшей консистенции вкуса блюд и продуктов питания и сохранения их хрустящими при необходимости (стандарт в версиях D и E моделей GRE).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Термощуп

Съемный и сменный термощуп может поставляться в различных диаметрах; его эргономичная ручка делает использование легким и гарантирует точное введение внутрь продукта (опционально в версиях D и E).

Конфигурация рабочей камеры

Конфиграция рабочей камеры может меняться в зависимости от Ваших потребностей; под протвини GN или 600x400, блюда на тарелках или любой тип пищевого контейнера.

Подсветка рабочей камеры

Открываемое внутрь дверное стекло с системой подсветки камеры (опционально в моделях RRO-RRFF-RRFT-RRD-RRFC).

Регистрация HACCP

Система регистрации данных HACCP на различных продуктах в конце процесса (при условии заказа опции порт USB).

Pad Lock

Ключевая система блокировки с паролем гарантирует максимальную защиту данных или прерывание нежелательной программы (только для версий D и E).

Pro Time

Система ProTime – это отложенный и запрограммированный запуск программ подогрева или приготовления (только для версий D и E).

Core Check

Термощуп с возможностью регистрации до 30 различных температурных режимов и их сохранения в отчете HACCP (только для моделей GRE-RRO-RRT-RRFF-RRFT-RRD-RRFC).

Панель управления ВЕРСИЯ C

Панель управления ВЕРСИЯ D

Панель управления ВЕРСИЯ E

Панель LCD touch-screen 4.3":

- контроль температуры от +30°C до +160°C
- контроль времени приготовления
- автоматические программы для разогрева по 4 категориям продуктов
- возможность управления до 9 фазами подогрева на каждом этапе
- раздел «Избранное»
- регенерация с использованием термощупа
- Система климат-контроля ClimaChef
- специальные функции: ProTime, PadLock, CoreCheck, MultiLevel, IdealWarm

GRE с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Внутренняя подсветка камеры

для постоянного контроля за приготовлением

Возможность установки необходимой мощности

Открываемое внутрь дверное стекло для оптимальной и удобной чистки (опция)

GRE с открытой дверью

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Легкосъемные направляющие

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной очистки и встроенная дренажная система

Высокоэффективные теплоизоляционные материалы

Встроенный лоток под слив конденсата

больше никакой утечки и скопления воды на полу

СЕРИЯ GRE

	GRE060C/D/E	GRE106C/D/E	GRE061C/D/E
Вместимость противней	6 GN 2/3	6 GN 1/1 [1]	6 GN 1/1 или 600x400 [2]
Вместимость тарелок	5 (ø max 310)	10 (ø max 310)	10 (ø max 310)
Расстояние между уровнями	64 мм	64 мм	64 мм
Рабочий температурный режим	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Электрическая мощность	3200 Ватт	3200 Ватт	3200 Ватт
Напряжение	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz	230 В 50 Hz
Габариты	550x640x822 мм	550x810x822 мм	800x680x822 мм

Полный **ClimaChef**

1. Загрузка протвиня узкой стороной
2. Загрузка протвиня широкой стороной

RRO с закрытой дверью

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Возможность установки необходимой мощности

Ручка и регулируемые петли для идеального герметичного закрытия дверцы

RRO с открытой дверью

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Легкосъемные направляющие

Дверь со стеклом

удобно для постоянной очистки

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной очистки и встроенная дренажная система

СЕРИЯ 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
Вместимость противней	5/6 (GN 1/1 или 600x400)	5/6 (GN 1/1 или 600x400)	11/14 (GN 1/1 или 600x400)	6/7 GN 2/1	8/10 GN 2/1	11/14 GN 2/1
Вместимость тарелок	10/12 (ø max 280)	16/20 (ø max 280)	22/28 (ø max 280)	24/28 (ø max 280)	32/40 (ø max 280)	44/56 (ø max 280)
Расстояние между уровнями	90/75 мм	90/75 мм	90/75 мм	90/75 мм	90/75 мм	90/75 мм
Рабочий 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	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Электрическая мощность	6200 Ватт	12500 Ватт	16000 Ватт	12500 Ватт	16000 Ватт	23000 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz
Габариты	800x710x855 мм	800x710x1155 мм	800x710x1650 мм	860x860x935 мм	860x860x1155 мм	860x860x1650 мм

RRT с закрытой дверью

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Возможность установки необходимой мощности

Ручка и регулируемые петли для идеального герметичного закрытия дверцы

Бампер по периметру

пластиковый, 4 колеса диаметром 125мм, два из которых с тормозом, боковые ручки для перемещения и маневрирования

Лоток под слив конденсата

Больше никакой утечки и скопления воды на полу

RRT с открытой дверью

Встроенный резервуар

для воды с сигналом оповещения при пустом баке

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Легкосъемные направляющие

Уплотнитель двери

изготовлен из силикона, устойчивого к высоким температурам

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной очистки и встроенная дренажная система

СЕРИЯ RRT

	RRT061C/D/E	RRT101C/D/E	RRT161C/D/E	RRT112C/D/E	RRT153C/D/E	RRT162C/D/E
Вместимость противней	6 (GN 1/1 или 600x400) [1]	10 (GN 1/1 или 600x400) [1]	16 (GN 1/1 или 600x400) [1]	10 GN 2/1 или 20 GN 1/1 [2]	16 GN 2/1 или 32 GN 1/1 [2]	16 GN 2/1 [1]
Вместимость тарелок	12 (ø max 280)	20 (ø max 280)	32 (ø max 280)	40 (ø max 280)	64 (ø max 280)	88 (ø max 280)
Расстояние между уровнями	78 мм	76 мм	72 мм	76 мм	72 мм	79 мм
Рабочий 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	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Электрическая мощность	3200 Ватт	6500 Ватт	6500 Ватт	6500 Ватт	9600 Ватт	9600 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz
Габариты	890x815x1010 мм	890x815x1310 мм	890x815x1820 мм	1010x855x1130 мм	1010x855x1680 мм	950x965x1920 мм

1. Загрузка противня узкой стороной
2. Загрузка противня широкой стороной

RRFF с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Трехточечная система закрытия дверец

Возможность установки необходимой мощности

RRFF с открытой дверью

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами для удобной чистки и встроенная дренажная система

Отбойники из нержавеющей стали

расположенные внутри рабочей камеры, для более безопасного введения противней или держателей для тарелок

Рабочая камера на уровне пола

что облегчает маневры с тележками

СЕРИЯ RRFF/RRFT

	RRFF20E	RRFF22E	RRFT20E	RRFT22E
Вместимость противней	20 GN 1/1 [1]	20 GN 1/1 [1]	20 GN 1/1 [2]	20 GN 1/1 [2,3]
Вместимость тарелок	80 (ø от 180 до 310)	80 (ø от 180 до 310)	80 (ø от 180 до 310)	80 (ø от 180 до 310)
Расстояние между уровнями	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Рабочий температурный режим	780x695x1860 мм	780x705x1860 мм	570x805x1860 мм	570x815x1860 мм
Электрическая мощность	12500 Ватт	12500 Ватт	12500 Ватт	12500 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz
Габариты	1150x830x1950 мм	1150x830x1950 мм	940x940x1950 мм	940x940x1950 мм

Полный **ClimaChef**

1. Загрузка протвиня узкой стороной
2. Загрузка протвиня широкой стороной
3. Сквозная версия позволяет вкатывать тележку с обеих сторон

СЕРИЯ RRFF

	RRFF40E	RRFF42E
Вместимость противней	40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 [1]	40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 [1,2]
Вместимость тарелок	126 (ø от 180 до 310)	126 (ø от 180 до 310)
Расстояние между уровнями	от +30°C до +160°C	от +30°C до +160°C
Рабочий температурный режим	780x965x1860 мм	780x975x1860 мм
Электрическая мощность	23000 Ватт	23000 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz
Габариты	1150x1100x1950 мм	1150x1100x1950 мм

Полный **ClimaChef**

1. Загрузка протвиня широкой стороной
2. Сквозная версия позволяет вкатывать тележку с обеих сторон

RRD с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

Увлажнитель

для минимизации потребления воды

Возможность установки необходимой мощности

Ручка и регулируемые петли

для идеального герметичного закрытия дверцы

Безопасный компрессор

с фреоном R404A и встроенным резервуаром для конденсата

Бамперы из пластика по периметру

с 4 колесами диаметром 125 мм и боковыми ручками обеспечивают совершенную мобильность

RRD с открытой дверью

Встроенный резервуар

для воды с сигналом оповещения при пустом баке

Периодическое автоматическое изменение направления вращения двигателей вентиляторов

для обеспечения идеального распределения температуры внутри рабочей камеры

Вентилируемый режим холодного

холдинга со встроенным испарителем из нержавеющей стали AISI 304

Легкосъемные направляющие

Открываемое внутрь дверное стекло для оптимальной и удобной чистки

СЕРИЯ RRD/RRFC

	RRD061E	RRD101E	RRFC20E	RRFC40E
Вместимость противней	6 GN 1/1 или 600x400	10 GN 1/1 или 600x400	20 GN 1/1	40 GN 1/1 или 20 GN 2/1
Вместимость тарелок	12 (ø max 280мм)	20 (ø max. 280 мм)	80 (ø max. 280 мм)	126 (ø max. 280 мм)
Расстояние между уровнями	78 мм	76 мм	–	–
Рабочий температурный режим	от +0°C до +160°C	от +0°C до +160°C	от +0°C до +160°C	от +0°C до +160°C
Площадь номера	–	–	780x695x1860 мм	780x975x1860 мм
Электрическая мощность	4000 Ватт	7000 Ватт	13500 Ватт	24300 Ватт
Напряжение	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz	400 В 3N 50Hz
Габариты	890x815x1340 мм	890x815x1640 мм	1150x830x2270 мм	1150x1100x2270 мм

Есть также для охлаждаемого хранения

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