moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....

RRO102C/D/E

Four de remise en température (-18°C→+65°C)

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermé d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Arrivée d'eau direct
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Panneau de contrôle électromécanique Version C, avec bouton de la température, minuterie, et humidité, Version D avec contrôle électronique et display digital. Version E avec contrôle électronique et écran LCD tactile
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C ÷160°C
- La réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de régénération permet le maintien au chaud à la température idéale (seulement sur versions D et E)
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Blocage automatique des ventilateurs à l'overture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé (seulement sur versions D et E)

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1

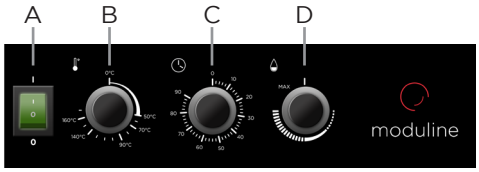
OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Support base
- ☐ Structure sans grilles GN 2/1
- ☐ Chariot fixe ou basculant pour extraire la structure
- ☐ Réservoir d'eau invisible
- ☐ Porte ouvrant dans le sens contraire
- ☐ Sonde a cœur (seulement sur versions D et E) qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- ☐ Contrôle automatique du climat dans la chambre (Climachef - seulement sur versions D et E)
- ☐ Sonde à cœur multipoint (seulement sur versions D et E)
- ☐ Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade (seulement sur versions D et E)
- ☐ Douchette rétractible externe
- ☐ Porte USB sauvegard Log HACCP (seulement sur versions D et E)
- ☐ Porte vitrée et éclairage

MODULINESRL
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

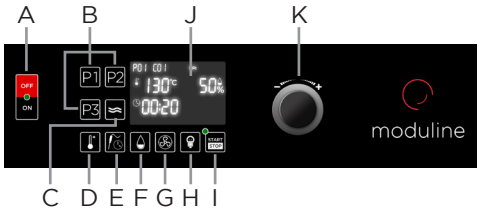
moduline

Dimensions externes (L x P x H) - mm	860 x 860 x 1155h	**Tension théorique [Vac]**	3N - 400
Capacité plaques	10 x GN 2/1	**Absorption totale [Kw]**	16
Capacité assiettes Ø 230-260	40	**Ampéres [A]**	23,1
Capacité barquettes	40	**Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]**	5 x 4
Puissance [Kw]	16	**Pression de l'eau [kPa]**	150÷500
Alimentation	3N AC 400V 50Hz		



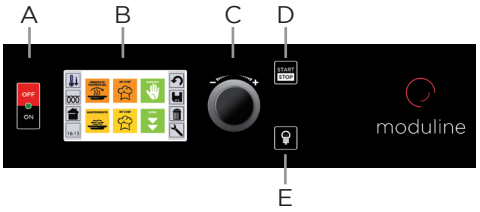
Version C

A Interrupteur général
B Bouton de réglage du température
C Bouton de réglage du temps
D Bouton de réglage de l'humidité



Version D

A Interrupteur général
B Touche programmes pré-téléchargés
C Touche programme de maintien
D Touche température de l'enceinte
E Touche temps / sonde
F Touche humidité
G Touche vitesse ventilateur (optionnel)
H Touche éclairage enceinte
I Touche START/STOP
J Écran
K Bouton de réglage



Version E

A Interrupteur général
B Écran tactile
C Bouton de réglage et "Enter" de sélection
D Touche START/STOP
E Touche éclairage enceinte

MODULINESRL
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