



item #
 model #
 project #
 sis #
 aia #

RRT153C/D/E

Carro de regeneración
 (+3°C → +65°C)

CONSTRUCCIÓN

- Cámara hermética con todas las esquinas redondeadas
- Parachoques perimetrales de caucho
- Aislamiento térmico de la cámara, espesor 35mm
- Junta en el frente de caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento
- Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- Desagüe central de la cámara para facilitar el lavado y la limpieza
- Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas
- Puerta con cierre automático
- 4 ruedas diámetro de 125mm, 2 con freno
- Asas laterales ergonómicas para el empuje y la conducción
- Cableados y componentes situados de manera de facilitar cualquier trabajo de mantenimiento

EQUIPAMIENTO FUNCIONAL

- Pantalla de control electromecánico version C, con botón de la temperatura, tiempo y humedad. Version D con control electrónico y display digital. Version E con control electrónico y pantalla táctil LCD
- Control simple y fácil de utilizar
- Temperatura de funcionamiento 30°C ÷ 160°C
- La reducción inteligente de la temperatura dentro de la cámara a final del ciclo de regeneración permite el mantenimiento caliente a la temperatura ideal (solo en la versión D y E)
- Respiradero manual de salida de la humedad excesiva
- Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una distribución mejor del aire caliente
- Depósito escamoteable de reserva de agua con aviso de falta de agua
- Señal acústica de fin de ciclo
- Termostato de seguridad cámara
- Temporizador de inicio diferido (solo en la versión D y E)

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

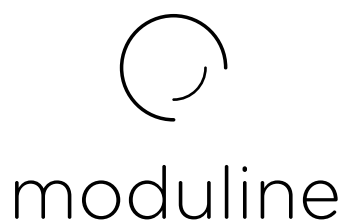
- Paneles porta parrillas GN 2/1 o GN 1/1

EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

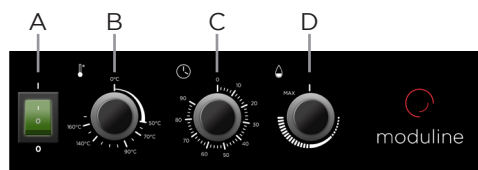
- ☐ Sonda al corazón (solo en la versión D y E) que permite registrar hasta 30 temperaturas diferentes para guardarlas en el informe HACCP (disponible solo con el puerto USB)
- ☐ Respiradero automático de salida de la humedad excesiva (Climachef - solo en la versión D y E)
- ☐ Sonda al corazón multipunto (solo en la versión D y E)
- ☐ Ajuste de la velocidad del ventilador SpeedGrade (solo en la versión D y E)
- ☐ Cestas para platos
- ☐ Conexión USB recuperación datos HACCP (solo en la versión D y E)

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

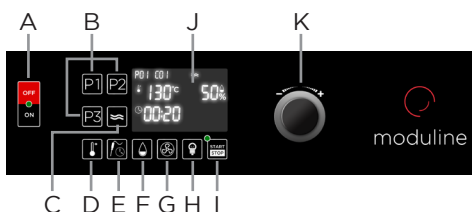


Dimensiones externas (L x P x H) - mm	1010 x 855 x 1680h	Voltaje nominal [Vac]	3N - 400
Capacidad parrillas	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1	Absorción total [Kw]	9,6
Capacidad platos Ø 230-260	64	Amperios [A]	13,9
Potencia [Kw]	9,6	Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm²]	5 x 1,5
Alimentación	3N AC 400V 50 Hz		



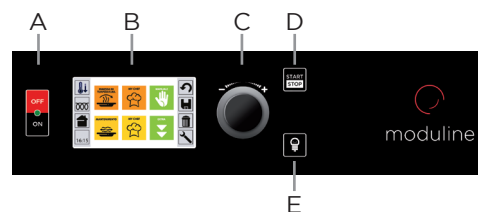
Versión C

- A Interruptor general
- B Mando temperatura cámara
- C Mando elección tiempo
- D Mando regulación humedad



Versión D

- A Interruptor general
- B Pulsador programas favoritos
- C Pulsador programa de mantenimiento
- D Pulsador temperatura cámara
- E Pulsador tiempo / sonda al corazón
- F Pulsador humedad cámara
- G Pulsador velocidad ventilador (opcional)
- H Pulsador de iluminación de la cámara de cocción
- I Pulsador Start/stop
- J Pantalla
- K Mando de programación



Versión E

- A Interruptor general
- B Pantalla Táctil
- C Mando de programación y ENTER de selección
- D Pulsador START/STOP
- E Pulsador de iluminación de la cámara de cocción

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