



## RRT161C/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
- Dos puertas para reducir al máximo el descenso de temperatura al abrirlo
- 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 150mm, 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 1/1 o 600 x 400

#### EQUIPAMIENTO A PEDIDO / ACCESORIOS

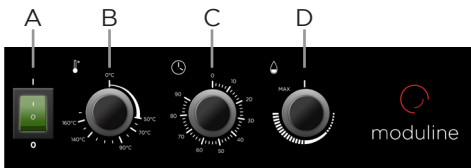
- Sonda al corazón (solo en la versión D y E) que permite registrar hasta 30 temperaturas diferentes para guardarlas en el informe HACCP (disponible solo con el puerto USB)
- Respiradero automático de salida de la humedad excesiva (Climachef - solo en la versión D y E)
- Sonda al corazón multipunto (solo 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**



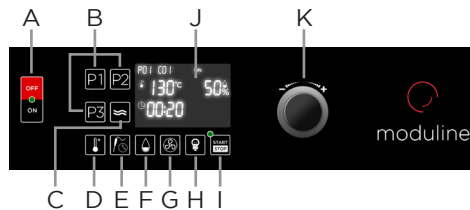
# moduline

<b>Dimensiones externas</b> (L x P x H) - mm	890 x 815 x 1820h	<b>Voltaje nominal</b> [Vac]	3N - 400
<b>Capacidad parrillas</b>	16 x GN 1/1 o 600 x 400	<b>Absorción total</b> [Kw]	6,5
<b>Capacidad platos</b> Ø 230-260	32	<b>Amperios</b> [A]	9,4
<b>Potencia</b> [Kw]	6,5	<b>Cable conexión</b> <b>sección mín.</b> (tipo H07 RN-F) [mm <sup>2</sup> ]	5 x 1,5
<b>Alimentación</b>	3N AC 400V 50 Hz		



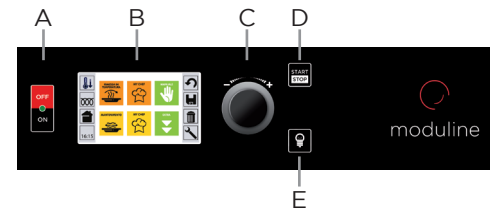
## Versión C

- 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