



RRT161C/D/E

Carrello di rimessa in temperatura (+3°C → +65°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata e porte in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porte con chiusura a scatto
- 4 ruote diametro 150mm di cui 2 con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo di temperatura, tempo e umidità elettromeccanico (C), elettronico con display digitale (D) o elettronico con display LCD touch-screen (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 160°C
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto (solo per le versioni D ed E).
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica del senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata (solo per le versioni D e E)

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie GN 1/1 o 600x400

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore (solo per versioni D e E) con salvataggio di 30 diverse temperature al cuore (solo se presente porta USB)
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico (Climachef - solo per versioni D e E)
- Sonda al cuore multipunto (solo per le versioni D ed E)
- Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade (solo per le versioni D ed E)
- Cestelli portapiatti
- Porta USB per salvataggio dati HACCP (solo per le versioni D e E)

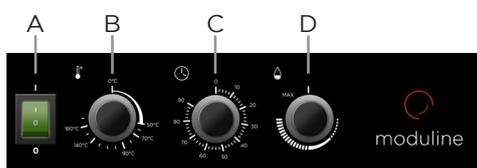
MODULINESRL

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



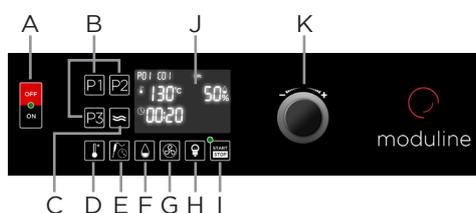
moduline

Dimensioni esterne (L x P x H) - mm	890 x 815 x 1820h	Tensione nominale [Vac]	3N - 400
Capacità teglie	16 x GN 1/1 or 600 x 400	Potenza totale assorbita [Kw]	6,5
Capacità piatti Piatti Ø 230-260	32	Assorbimento [A]	9,4
Potenza [Kw]	6,5	Sezione minima cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm ²]	5 x 1,5
Alimentazione	3N AC 400V 50 Hz		



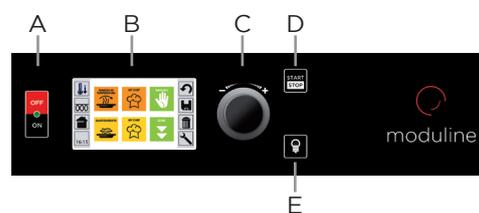
Versione C

- A Interruttore generale
- B Manopola temperatura camera
- C Manopola impostazione tempo
- D Manopola controllo umidità in camera



Versione D

- A Interruttore generale
- B Tasto programmi preimpostati
- C Tasto mantenimento
- D Tasto temperatura camera
- E Tasto tempo / sonda al cuore
- F Tasto umidità camera
- G Tasto velocità ventola (optional)
- H Tasto accensione luce in camera di cottura
- I Tasto Start/stop
- J Display
- K Manopola di impostazione



Versione E

- A Interruttore generale
- B Display Touch Screen
- C Manopola di impostazione e ENTER di selezione
- D Tasto START/STOP
- E Tasto accensione luce in camera di cottura

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