

Warm

Warmhoudapparatuur waarmee de smaak en kwaliteit gedurende een langere tijd behouden blijft



moduline

Warm



Een basisvoorwaarde voor elke professionele keuken is de gerechten zo snel mogelijk op tafel te krijgen. De gerechten die geserveerd worden moeten er appetijtelijk uitzien, goed smaken en warm zijn, net alsof ze net bereidt zijn. Moduline's statische warmhoudapparatuur wordt gekenmerkt door een laag energieverbruik en staat garant voor een absolute kwaliteit van het geserveerde eten.

Het verwarmingssysteem bestaat uit draadweerstand die aan de buitenkant om de verwarmingsruimte zijn gewikkeld en met precisie elektronica worden geregeld, zodat er een zeer nauwkeurige en "zachte" warmhoud temperatuur wordt gecreëerd in de warmhoud ruimte. Aangezien er geen convectie warmte (dus zonder ventilator) wordt gebruikt maar een statische warmte zal het product nauwelijks uitdrogen en al het vocht en smaak vasthouden en er zal ook geen smaak overdracht plaats vinden. Dankzij haar ervaring met de statische verwarmde Cook & Hold ovens biedt Moduline een buitengewoon warmhoudresultaat voor verschillende soorten toepassingen, te weten: mensa's, (fastfood) restaurants, banketzalen en instellingen, etc. Het assortiment biedt 21 modellen bestaande uit: counter-top, ingebouwd, met lades, op wielen of vast op de vloer staand.



Functionele kenmerken en Plus



Temperatuur van +30°C tot +120°C bij de modellen HSH-HSW-HHT.



Temperatuur van +30°C tot +90°C bij de modellen HHFF-HHFT.



Het zeer lage geïnstalleerde vermogen en de perfecte temperatuurbeheersing garanderen een minimaal elektriciteitsverbruik.

PLUS



Het DeliWarm verwarmingssysteem breidt de warmhoudtijd na de bereiding sterk uit zonder dat het product droog worden.

Bedieningspaneel HHFF-HHFT



AAN/UIT-schakelaar

4,3-inch lcd-aanraakscherm:

- temperatuurregeling van +30°C tot +90°C
- tijdregeling
- Warmhouden met kerntemperatuurvoeler
- Vochtregeling in de regeneratieruimte met CLIMAcHef-systeem
- bijzondere kenmerken: ProTime, PadLock, CoreCheck

Encoderknop/ scroller om door de functies van de oven te surfen en alle warmhoudparameters in te stellen

START/STOP-toets

Toets voor de verlichting van de warmhoudruimte

Bedieningspaneel HSH-HSW-HHT



Digitaal display

AAN/UIT-toets

Toetsen om de temperatuur in de warmhoudruimte te verhogen/verlagen

START/STOP-toets

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Handmatige ventilatie

maakt het mogelijk de vochtigheid in te stellen in de warmhoud ruimte zodat het voedsel in een optimale conditie wordt warmgehouden

Ladegreep

ergonomisch en volledig verzonken met magnetische sluiting

Verstelbare poten

met zuignap. Ze maken een eenvoudige counter-topinstallatie mogelijk en kunnen worden gestapeld met een vergelijkbaar model



Geen luchtverversing dmv een ventilator

voorkomt dat het eten uitdroogt. Het is niet nodig vocht in te spuiten, wat waterverbruik voorkomt

Telescopische, roestvrijstalen ladegeleiders

Isolatie van de gaarruimte

gemaakt van sterk isolerende materialen, die minder warmteverlies garanderen

Lade-afdichting

gemaakt van eenvoudig verwisselbare, hittebestendige siliconen



SERIE HSH



HSH031E

HSH051E

HSH052E

Aantal schalen/roosters

3 GN 1/1

5 GN 1/1

5 GN 2/1 of 10 GN 1/1

Afstand tussen de geleiders

75 mm

75 mm

75 mm

Bedrijfstemperatuur

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

Elektrisch vermogen

700 W

1000 W

1500 W

Elektrische aansluiting

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Afmetingen

450x635x405 mm

450x635x555 mm

655x755x555 mm

SERIE HSW



	HSW001E	HSW002E	HSW003E	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Aantal schalen	1 GN 1/1 h max 150 ²	2 GN 1/1 h max 150 ²	3 GN 1/1 h max 150 ²	1 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	3 GN 1/1 h max 150 ¹
Bedrijfstemperatuur	van +30°C tot +120°C	van +30°C tot +120°C	van +30°C tot +120°C	van +30°C tot +120°C	van +30°C tot +120°C	van +30°C tot +120°C
Elektrisch vermogen	700 W	1000 W	1000 W	700 W	1000 W	1000 W
Elektrische aansluiting	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Afmetingen	450x650x300 mm	450x650x510 mm	450x650x720 mm	660x585x300 mm	660x585x510 mm	660x585x720 mm

1. Inschuiven van de schalen in langs richting
2. Inschuiven van de schalen in brede zin

Gesloten HHT

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Handmatige ventilatie

maakt het mogelijk de vochtigheid in te stellen in de warmhoud ruimte zodat het voedsel in een optimale conditie wordt warmgehouden

Deurgreep

ergonomisch en volledig verzonken met magnetische sluiting

Bumper rondom the unit

gemaakt van kunststof, voorzien van vier wielen met een diameter van 125 mm, waarvan twee met rem. Met handgrepen aan de zijkant om ze te duwen en te sturen voor een volledige mobiliteit



Open HHT

Deurpakking

gemaakt van eenvoudig verwisselbare, hittebestendige siliconen

Géén convectie warmte dmv een ventilator

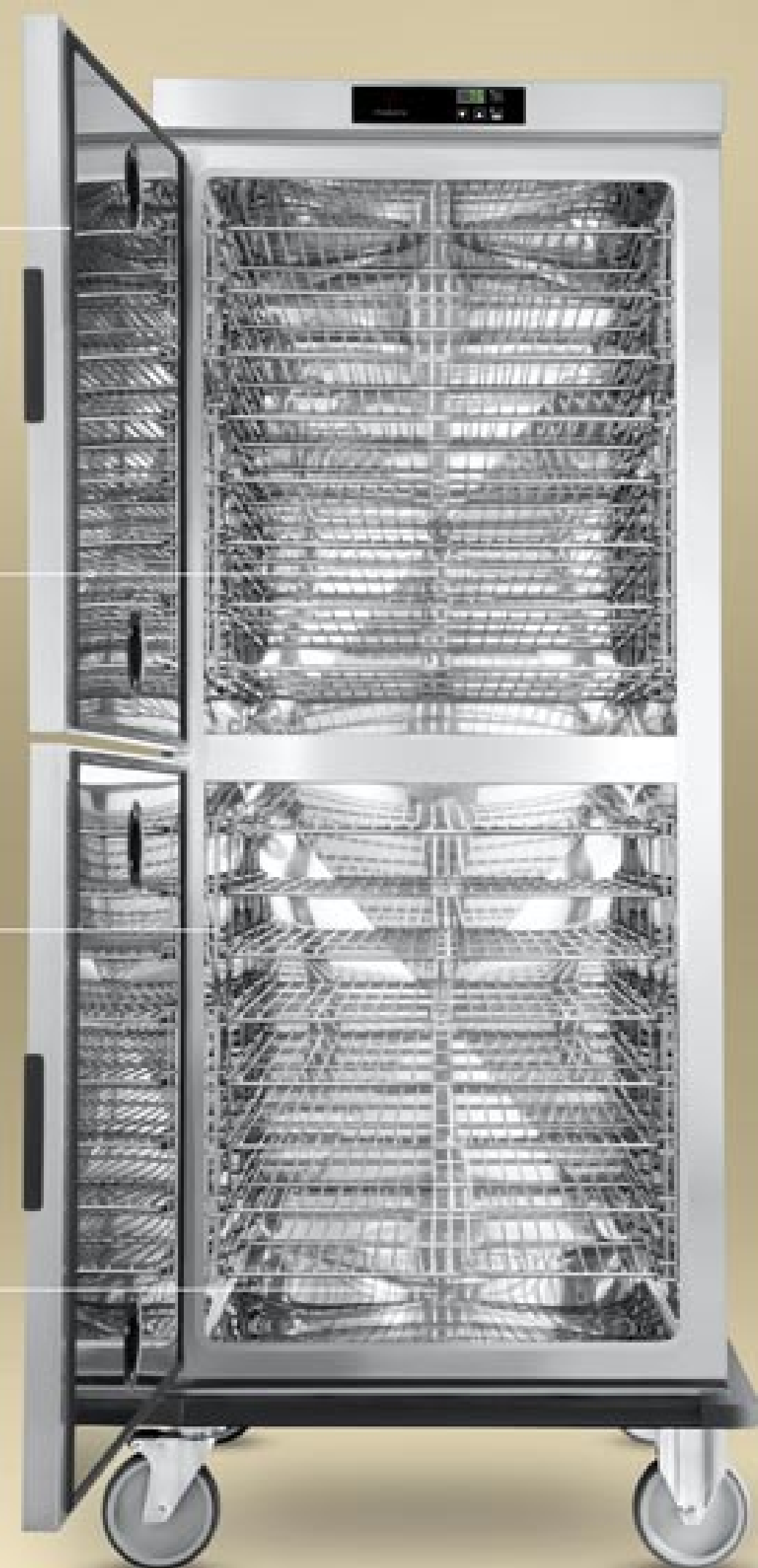
voorkomt dat het eten uitdroogt. Het is niet nodig vocht in de warmhoud ruimte in te brengen, dus geen waterverbruik

Rekgeleiders

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Hermetisch gesloten warmhoud ruimte

door de intern afgeronde hoeken is het gemakkelijker en veiliger schoonmaken



SERIE HHT



HHT081E

HHT161E

HHT052E

HHT082E

HHT162E

HHT282E

Aantal schalen/roosters

8 GN 1/1 ²

16 GN 1/1 ²

5 GN 2/1 of 10 GN 1/1 ¹

8 GN 2/1 of 16 GN 1/1 ¹

16 GN 2/1 of 32 GN 1/1 ¹

8+8 GN 2/1 of 16+16 GN 1/1 ¹

Afstand tussen de geleiders

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

75 mm

Bedrijfstemperatuur

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

van +30°C tot +120°C

Elektrisch vermogen

1000 W

2000 W

1500 W

1500 W

3000 W

1500 + 1500 W

Elektrische aansluiting

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Afmetingen

550x735x1010 mm

550x735x1760 mm

755x855x790 mm

755x855x1010 mm

765x845x1760 mm

765x845x1760 mm

1. Inschuiven van de schalen in langs richting
2. Inschuiven van de schalen in brede zin

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Driepuntsdeurvergrendelsysteem

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld



Bevochtiging

bevochtiging ontworpen om het waterverbruik te minimaliseren

Een periodieke en automatische rotatieomkering van de ventilatormotoren

maakt een perfect gelijkmatige temperatuur in de regeneratieruimte mogelijk

Hermetisch gesloten regeneratieruimte

de afgeronde hoeken en de ingebouwde afvoer zorgen ervoor dat schoonmaken gemakkelijker en veiliger is

Roestvrijstalen stootranden

in de regeneratieruimte om de trolleys er veiliger in te zetten zonder de kast te beschadigen

Regeneratieruimte

op vloerniveau, zodat de trolleys (alle in de markt bestaande trolleys) eenvoudig in de warmhoud kast gerold kunnen worden



SERIE HHFF/HHFT



HHFF20E

HHFF22E

HHFT20E

HHFT22E

Aantal schalen	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ^{1,3}	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
Maximaal aantal borden	80 (ø van 180 mm tot 310 mm)	80 (ø van 180 mm tot 310 mm)	80 (ø van 180 mm tot 310 mm)	80 (ø van 180 mm tot 310 mm)
Bedrijfstemperatuur	van +30°C tot +90°C	van +30°C tot +90°C	van +30°C tot +90°C	van +30°C tot +90°C
Inwendige afmetingen	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Elektrisch vermogen	6200 W	6200 W	6200 W	6200 W
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Uitwendige afmetingen	1150x830x1950 mm	1150x830x1950 mm	940x940x1950 mm	940x940x1950 mm

Compleet met ClimaChef

1. Inschuiven van de schalen in langs richting
2. Inschuiven van de schalen in brede zin
3. Bij de pass-through versie kan de trolley aan beide zijden worden ingevoerd

SERIE HHFF



HHFF40E

HHFF42E

Aantal schalen

40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 ¹

40 GN 1/1 - 20 GN 2/1 ^{1,2}

Maximaal aantal borden

126 (ø van 180 mm tot 310 mm)

126 (ø van 180 mm tot 310 mm)

Bedrijfstemperatuur

van +30°C tot +90°C

van +30°C tot +90°C

Inwendige afmetingen

780x965x1860 mm

780x975x1860 mm

Elektrisch vermogen

7500W

7500W

Elektrische aansluiting

400 Vac 3N 50 Hz

400 Vac 3N 50 Hz

Uitwendige afmetingen

1150x1100x1950 mm

1150x1100x1950 mm

Compleet met ClimaChef

1. Inschuiven van de schalen in brede zin

2. Bij de pass-through versie kan de trolley aan beide zijden worden ingevoerd

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