

Regen

Regeneratieovens: ieder gerecht alsof het pas bereid is




moduline

Regen



Uiterlijk, consistentie, smaak en geur van het eten op tafel maken een verschil. Wanneer we te maken hebben met gekookte en gekoelde voedingswaren hangen deze aspecten af van de kwaliteit van het opwarmen, wat de laatste stap is voordat u ze serveert. Moduline heeft een volledig gamma regeneratieovens ontwikkeld, die geschikt zijn voor elk volume, elke ruimte en klantbehoefte (overheidskantines, zorginstellingen, hotels, cateraars, banketten, enz.), waarin de geavanceerde technologie (geen afzuigkap nodig bijv.) en ontwerp zorgen voor een laag energieverbruik, gebruiksvriendelijkheid, een optimale veiligheid en een eenvoudige reiniging. In de keuken zijn de problemen met betrekking tot het bewaren, de hygiëne en productbeschikbaarheid opgelost en worden op deze wijze de kwaliteit en organoleptische eigenschappen van de voedingswaren beschermd.

De convectiewarmte, temperatuur en vochtigheid in de gaar-ruimte worden optimaal gekalibreerd en kunnen op grond van het product worden ingesteld, voor een eindresultaat dat boven alle verwachtingen is. Met haar aanbod van 25 modellen met drie soorten besturing biedt Moduline de oplossing voor elke vorm van behoefte en productiviteitseisen.



Functionele eigenschappen



Temperatuur van +30°C tot +160°C bij de modellen GRE-RRO-RRT-RRFFRRFT.



Temperatuur van +0°C tot +160°C bij de modellen RRD-RRFC.



De automatische opwarmprogramma's, die zijn onderverdeeld in 4 product categorieën, zijn het ideale startpunt voor het gebruik van de regeneratieoven. (uitsluitend bij E- versie)



De mogelijkheid de bereiding handmatig in te stellen en de recepten op te slaan biedt de kok een traditioneel gemak. (uitsluitend bij de versies D en E)



Sectie voor favoriete programma's, de dagelijkse gebruikte programma's onder handbereik. (uitsluitend bij E- versie)



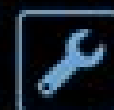
Recepten die altijd te personaliseren zijn en eenvoudig kunnen worden doorgebladerd. (uitsluitend bij E- versie)



USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - en downloaden. (optie, uitsluitend bij de versies D en E)



De regeneratieprogramma's kunnen worden onderverdeeld in verschillende stappen (9 bij de E-control versie of 4 bij de D-control versie), waardoor bij de regeneratie van de voedingsmiddelen de hoogste kwaliteit kan worden bereikt.



Zelfdiagnosesysteem voor een test van alle elektrische onderdelen. (uitsluitend bij de versies D en E)



Het condenssysteem garandeert een gezonde werkomgeving.



Automatische stop van de ventilatormotoren wanneer de deur geopend wordt.



Het deurvergrendelingssysteem voorkomt het gevaar voor onbedoeld openen tijdens de bereidingscyclus; wanneer de deur wordt geopend kan het de bereiding onderbreken en de resultaten schaden. (optie, uitsluitend bij de versies D en E)



PLUS

MULTILEVEL

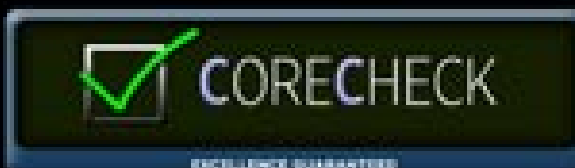
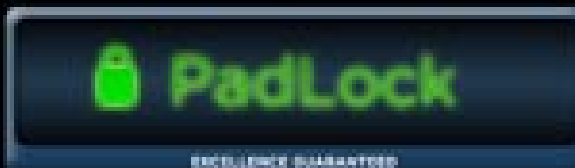
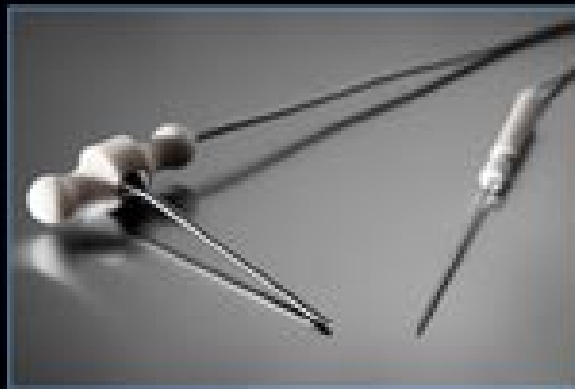
MultiLevel functie: met Regen kunt u verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden of temperaturen bereiden, waarbij het systeem met tussenpozen aangeeft wanneer ze klaar zijn. (uitsluitend bij E- versie)

IDEALWARM

IdealWarm functie: de intelligente snelle afkoeling van de oven temperatuur aan het einde van de bereidingscyclus maakt het mogelijk de voedingswaren perfect warm te houden zonder het gevaar dat ze te gaar worden. (uitsluitend bij de versies D en E)

CLIMACHEF

ClimaChef is de elektronische en automatische bevochtiging functie, die de klimaatregeling in de gaarruimte controleert om de altijd beste consistentie te behouden, zodat het gerecht of lekker sappig blijft of juist krokant moet blijven. (standaard bij de versies D en E van het assortiment GRE)



EXTRA'S

Kerntemperatuurvoeler

De verwijderbare en verwisselbare kerntemperatuurvoeler kan met verschillende diameters en meetpunten worden geleverd; het ergonomische handvat maakt het gebruik eenvoudig en zorgt ervoor dat hij precies in de voedingswaren kan worden

Rek geleiding indeling

De rek geleidings indeling van de regeneratieruimte kan worden gewijzigd om deze aan uw behoeften aan te passen; GN of 600x400 schalen, voorverpakte maaltijden, borden, zakken, etc.

Verlichting van de gaarruimte

Glazen deur met binnenverlichting. (optie, alleen bij de modellen RRO, RFFF, RRFT, RRD en RRFC)

USB-poort

software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - en downloaden. (optie, uitsluitend bij de versies D en E)

Pad Lock

De toetsvergrendeling met wachtwoord garandeert de kok een maximale bescherming van de gegevens en een maximale bescherming tegen een ongewenste onderbreking van het regeneratieprogramma. (uitsluitend bij de versies D en E)

Pro Time

Met het Pro Time systeem kunt u de datum en tijd instellen waarop u wilt dat de oven begint voor te verwarmen of gaat werken. (uitsluitend bij de versies D en E)

Controle van de kerntemperatuur

De kerntemperatuurvoeler controleert het bereiken van de gewenste kerntemperatuur van het product. Aan het eind van het proces kunnen optioneel maximaal 30 verschillende kerntemperaturen worden vastgelegd en in het HACCP-rapport worden opgeslagen. (uitsluitend bij de modellen GRE-RRO-RRT-RFFF-RRFT-RRD-RRFC)

Knop om de temperatuur in de regeneratieruimte in te stellen

Tijdstelknop

Bedieningspaneel C-VERSIE

AAN/UIT-knop



Bedieningsknop vochtigheid in de regeneratieruimte

Bedieningspaneel D-VERSIE

Selectie van 3 - voorkeuze toetsen van vooraf ingestelde programma's

AAN/UIT-schakelaar

Warmhoudtoets aan het einde van het bereidingsprogramma te kiezen



Digitaal display

Encoderknop om door de functies van de oven te surfen en alle bereidingsparameters in te stellen

START/STOP-toets

Temperatuur instelling van de regeneratietemperatuur

Instellen kern-temperatuur

Instellen vochtigheid en toevoer extra inspuiting van water

Kiezen van 2 ventilatorsnelheden (optie)

Verlichting van de regeneratieruimte

Bedieningspaneel E-VERSIE

AAN/UIT-schakelaar



Encoderknop om door de functies van de oven te surfen en alle bereidingsparameters in te stellen

Toets voor de verlichting van de regeneratieruimte

START/STOP-toets

4,3-inch lcd-aanraakscherm:

- temperatuurregeling van +30°C tot +160°C
- tijdregeling
- automatische programma's, onderverdeeld in 4 categorieën
- mogelijkheid om maximaal 9 opwarmstappen in elk programma te kiezen
- favoriete programma sectie
- regenereren met kerntemperatuurvoeler
- vochtigheids regeling in de regeneratieruimte met CLIMAchef-systeem en toevoer extra inspuiting van water
- bijzondere functies: ProTime, PadLock, CoreCheck, MultiLevel, IdealWarm

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Binnenverlichting in de regeneratieruimte

om het bereidingsproces te allen tijde te controleren

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

De binnen glas deur kan worden geopend

waardoor het glas beter en regelmatig kan worden gereinigd (optie)



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

Rek geleiders

eenvoudig afneem- en wasbaar

Hermetisch gesloten regeneratieruimte

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

De isolatie van de regeneratieruimte en de deur

met isolerende materialen garanderen minder warmteverlies

Ingebouwde condensopvangbak

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



SERIE GRE



GRE060C/D/E

GRE106C/D/E

GRE061C/D/E

antal schalen/roosters

6 GN 2/3

6 GN 1/1¹

6 GN 1/1 of 600x400²

Max aantal borden

5 (ø max 310 mm)

10 (ø max 310 mm)

10 (ø max 310 mm)

Afstand tussen de rekgeleiders

64 mm

64 mm

64 mm

Bedrijfstemperatuur

van +30°C tot +160°C

van +30°C tot +160°C

van +30°C tot +160°C

Elektrisch vermogen

3200 W

3200 W

3200 W

Elektrische aansluiting

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

230 Vac 50 Hz

Afmetingen

550x640x822 mm

550x810x822 mm

800x680x822 mm

Compleet met ClimaChef

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

Gesloten RRO

Bevochtiging

bevochtiging ontworpen om het waterverbruik te minimaliseren

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

Handgreep en verstelbare scharnieren

een altijd perfecte en hermetische sluiting



Een periodieke en automatische rotatieomkering van de ventilatormotoren

maakt een perfect gelijkmatige temperatuur in de regeneratieruimte mogelijk

Rekgeleiders

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Glasplaat aan de binnenzijde van de deur

voor een eenvoudige en dagelijkse schoonmaak (gehele glasdeur is een optie)

Hermetisch gesloten regeneratieruimte

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



SERIE RRO



**RRO051C/D/E
RRO061C/D/E**

**RRO081C/D/E
RRO101C/D/E**

**RRO111C/D/E
RRO141C/D/E**

**RRO062C/D/E
RRO072C/D/E**

**RRO082C/D/E
RRO102C/D/E**

**RRO112C/D/E
RRO142C/D/E**

Aantal schalen/ roosters	5/6 (GN 1/1 of 600x400)	8/10 (GN 1/1 of 600x400)	11/14 (GN 1/1 of 600x400)	6/7 GN 2/1	8/10 GN 2/1	11/14 GN 2/1
Max aantal borden	10/12 (ø max 280 mm)	16/20 (ø max 280 mm)	22/28 (ø max 280 mm)	24/28 (ø max 280 mm)	32/40 (ø max 280 mm)	44/56 (ø max 280 mm)
Afstand tussen de rekgeleiders	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm
Bedrijfstemperatuur	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C
Elektrisch vermogen	6200 W	12500 W	16000 W	12500 W	16000 W	23000 W
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Afmetingen	800x710x855 mm	800x710x1155 mm	800x710x1650 mm	860x860x935 mm	860x860x1155 mm	860x860x1650 mm

Gesloten RRT

Bevochtiging

bevochtiging ontworpen om het waterverbruik te minimaliseren

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

Deurgreep en verstelbare

scharnieren voor een altijd perfecte en hermetische afsluiting

Rondom kunststof bumper

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

Condensopvangbak

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



Watertank

ingebouwd met waarschuwing signaal wanneer de tank leeg is

Een periodieke en automatische rotatieomkering van de ventilatormotoren

maakt een perfect gelijkmatige temperatuur in de regeneratieruimte mogelijk

Rekgeleiders

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Deurpakking

gemaakt van eenvoudig verwisselbare, hittebestendige siliconen

Hermetisch gesloten regeneratieruimte

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



SERIE RRT



	RRT061C/D/E	RRT101C/D/E	RRT161C/D/E	RRT112C/D/E	RRT153C/D/E	RRT162C/D/E
Aantal schalen/roosters	6 (GN 1/1 o 600x400) ¹	10 (GN 1/1 o 600x400) ¹	16 (GN 1/1 o 600x400) ¹	10 GN 2/1 o 20 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1 ²	16 GN 2/1 ¹
Max aantal borden	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	32 (ø max 280 mm)	40 (ø max 280 mm)	64 (ø max 280 mm)	88 (ø max 280 mm)
Afstand tussen de rekgeleiders	75 mm	75 mm	72 mm	76 mm	72 mm	79 mm
Bedrijfstemperatuur	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Elektrisch vermogen	3200 W	6500 W	6500 W	6500 W	9600 W	9600 W
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Afmetingen	890x815x1010 mm	890x815x1310 mm	890x815x1820 mm	1010x855x1130 mm	1010x855x1680 mm	950x965x1920 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 borden /schalen trolleys er veiliger in te zetten

Regeneratieruimte

op vloerniveau, vereenvoudigt de manoeuvres in de keuken met de tray- of de bordentrolleys en geschikt voor alle trolleys in de markt



SERIE RRFF/RRFT



RRFF20E

RRFF22E

RRFT20E

RRFT22E

Aantal schalen/roosters	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ¹	20 GN 1/1 ²	20 GN 1/1 ^{2,3}
Max 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 +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C
Buiten afmetingen	780x695x1860 mm	780x705x1860 mm	570x805x1860 mm	570x815x1860 mm
Elektrisch vermogen	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
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 RRFF



RRFF40E

RRFF42E

Capacità Teglie	40 GN 1/1 of 20 GN 2/1 ¹	40 GN 1/1 of 20 GN 2/1 ^{1,2}
Capacità Piatti	126 (ø van 180 mm tot 310 mm)	126 (ø van 180 mm tot 310 mm)
Temperatura di Esercizio	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C
Dimensioni camera	780x965x1860 mm	780x975x1860 mm
Potenza Elettrica	23000 W	23000 W
Alimentazione Elettrica	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Dimensioni	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

Gesloten RRD

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Bevochtiging

bevochtiging ontworpen om het waterverbruik te minimaliseren

Beschikbaar vermogen

het geïnstalleerde vermogen is perfect op het gebruik afgesteld

Deurgreep en verstelbare scharnieren

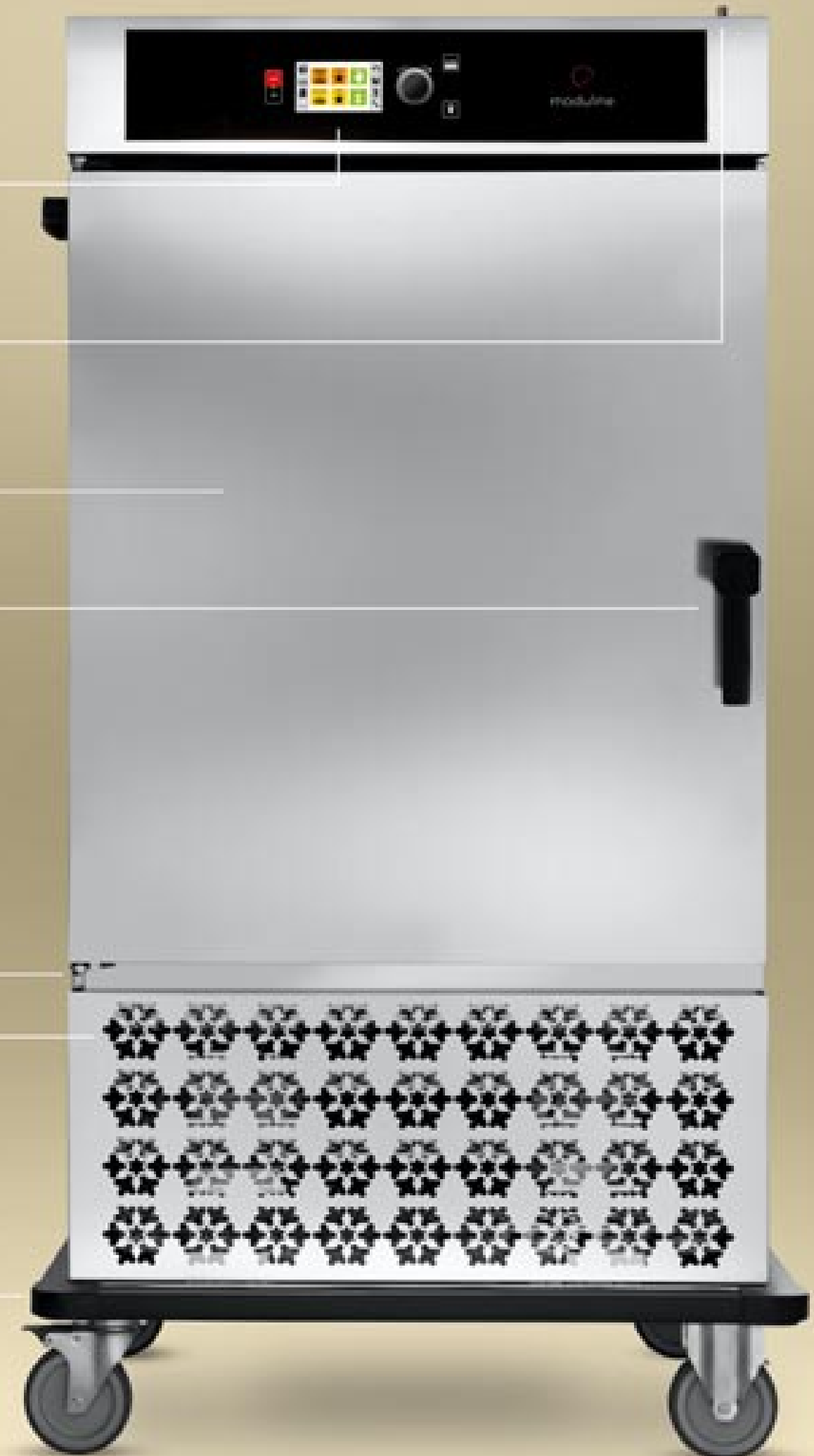
een altijd perfecte en hermetische sluiting

Ecologische compressor

met R404a gas en ingebouwde condensverdampingslade

Rondom voorzien van een kunststof bumper

uitgerust met vier wielen met een diameter van 125 mm, waarvan twee met rem. Met handgrepen aan de zijkant om hem te duwen en sturen voor een volledige mobiliteit. Eventueel kan een 5 -de wiel aangebracht worden



Watertank

ingebouwd met waarschuwing wanneer de tank leeg is

Een periodieke en automatische rotatieomkering van de ventilatormotoren

maakt een perfect gelijkmatige temperatuur in de regeneratieruimte mogelijk

Geventileerd koelhoudsysteem

met ingebouwde roestvrijstalen AISI 304 verdamper

Rek geleiders

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Interne glasplaat van de deur

voor een eenvoudige en dagelijkse schoonmaak
(volledige glasdeur is een optie)



SERIE RRD/RRFC



RRD061E

RRD101E

RRFC20E

RRFC40E

Aantal schalen/roosters	6 GN 1/1 of 600x400	10 GN 1/1 of 600x400	20 GN 1/1	40 GN 1/1 of 20 GN 2/1
Max aantal borden	12 (ø max 280 mm)	20 (ø max 280 mm)	80 (ø max 280 mm)	126 (ø max 280 mm)
Afstand tussen de rekgeleiders	75 mm	75 mm	–	–
Bedrijfstemperatuur	van +0°C tot +160°C	van +0°C tot +160°C	van +0°C tot +160°C	van +0°C tot +160°C
Afmetingen	–	–	780x695x1860 mm	780x975x1860 mm
Elektrisch vermogen	4000 W	7000 W	13500 W	24300 W
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz	400 Vac 3N 50Hz
Afmetingen	890x815x1340 mm	890x815x1640 mm	1150x830x2270 mm	1150x1100x2270 mm

Deze units kunnen ook gebruikt worden als koelkast

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