

Cook&Hold

Statische ovens: echt eten bereiden bij lage temperatuur



moduline

Cook&Hold

De zachte en gecontroleerde verhitting van de Moduline cook&hold apparatuur door middel van een verwarmingsdraad die rond de kookkamer wordt gewikkeld, omhult het te bereiden product als het ware met een warme deken, waarbij gedurende de lange kooktijd de smaken en essentiële ingrediënten inwerken op het product.

Dit is de traditionele wijze van koken bij een lage temperatuur, die Moduline op haar geavanceerde statisch verwarmde ovens toepast. De Moduline ovens breken de enzymen in het product af zonder de structuur aan te tasten. Hierdoor verbetert de kwaliteit, waardoor de vlees of visproducten mals blijven of worden en het gewichtsverlies tijdens de bereiding aanzienlijk vermindert. Dit is te danken aan het statische verwarming systeem dat gebruikmaakt van een draadverwarmingselement om de gaarruimte, dat is ontwikkeld om elektronisch gecontroleerde, gelijkmatige en stabiele temperaturen te verkrijgen. Moduline heeft voor de meest veeleisende en grote klanten ook het Delta-T systeem (op geselecteerde modellen) ontwikkeld, wat inhoudt dat het principe van het Delta T garen wordt geïntegreerd met de traditionele wijze van laag temperatuur garen.

Na het kookproces schakelt de machine automatisch om naar de warmhoud fase (en ontgrendelt de deur mits die optie is geïnstalleerd) en kan het product nog uren worden warm gehouden.

Het resultaat is een nog lager gewichtsverlies in vergelijking met laag temperatuur garen op de traditionele manier.





Functionele eigenschappen



Temperatuur van +30°C tot +160°C bij de modellen CHC-CHS-FAB.



Temperatuur van +30°C tot +120°C bij de modellen CSC-CSD.



De automatische bereidingsprogramma's, onderverdeeld in 6 product categorieën zijn het ideale startpunt voor het werken met een Cook&Hold oven. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



De mogelijkheid de bereiding handmatig in te stellen en de recepten op te slaan biedt de kok een groot hulp.



Sectie voor favoriete programma's, zodat veel gebruikte programma's snel gekozen kunnen worden. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



Recepten die eenvoudig te personaliseren zijn en snel kunnen worden doorgebladerd. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - of downloaden. (optie, alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



De bereidingsprogramma's kunnen worden onderverdeeld in 9 verschillende stappen, waardoor bij de bereiden van de producten uitstekende resultaten kunnen worden bereikt.



Delta T-functie: de mogelijkheid om het temperatuurverschil tussen de gaarruimte en de kern van het product in te stellen, de malsheid van het vlees te verbeteren en het gewichtsverlies te verminderen.



Het lage energieverbruik en de perfecte temperatuurbeheersing garanderen een minimaal elektriciteitsverbruik.



Het ontluichtings systeem van het teveel aan vochtigheid voorkomt overdruk in de gaarruimte.



Zelfdiagnosesysteem voor een test van alle elektrische onderdelen. (bij de modellen CHC-CHS-FAB)



De geïntegreerde vet opvangbak is voorzien van een externe afvoer met kraan. Na het bereidingsproces kan zonder de deur geopend moet worden (dus warmte verlies) het opgevangen vet direct afgetapt worden voor verder bewerking (saus) of weggegooid (dus geen manuele handeling noodzakelijk met vet opvanglade. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



Het deurvergrendelingssysteem voorkomt het gevaar voor onbedoeld openen tijdens de bereidingscyclus; wanneer de deur wordt geopend kan dat delicate bereidingscyclus onderbreken en de resultaten of de gezondheid schaden. (optie, alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



PLUS



Roken: de nieuwe en geavanceerde eenvoudig te reinigen (vaatwasser) rook-box van Moduline maken het traditionele warm - en koud roken mogelijk. Met de rook oven kunnen nieuwe - en originele recepten ontwikkelt worden met een hoge winstmarge en dit volgens een oude methode maar in een nieuw jasje. (alleen bij de modellen CHS-FAB)



De DeliWarm warmhoud instelling verlengt de warmhoudtijd aanzienlijk na de bereiding zonder dat dit de gerechten uitdroogt.



EXTRA'S

Binnenverlichting

Binnenverlichting in de gaarruimte om het bereidingsproces te controleren.



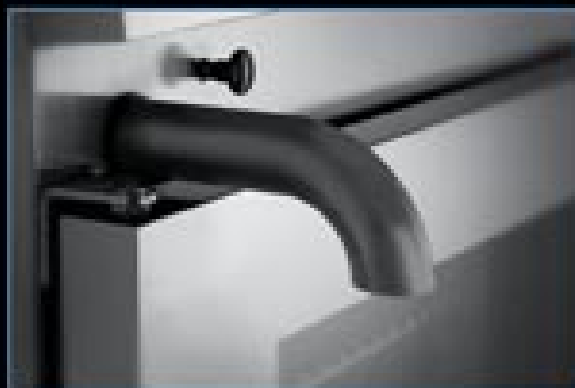
Condens opvangbak

Onder de deur(en) ingebouwde condensgoot, die is verbonden met het condens afvoer systeem van de oven. Alle condens wordt opgevangen in een separate schaal onder de oven, die hierna eenvoudig te legen is. Geen lekkage en/of plassen van water meer op de vloer.



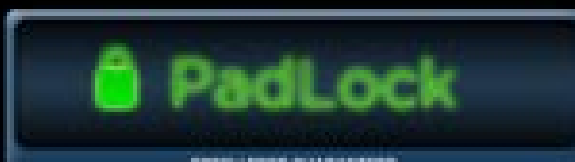
Opvang van kook vet

Het kook vet wordt opgevangen in de geïntegreerde vet opvangbak welke voorzien is van een externe kraan met afsluiter waarmee het vet kan na de bereiding eenvoudig worden afgetapt. Tevens maakt deze constructie het reinigen van de oven simpel aangezien men het reinigings-water ook kan aftappen met deze kraan.



Afvoerslang op de kraan

Het aansluiten van een afvoerslang op de externe kraan voorkomt het gebruik van laden om kook vet op te vangen. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



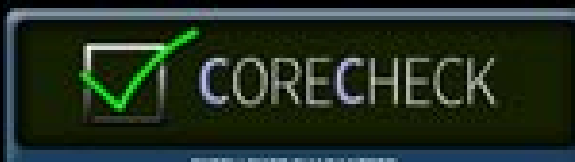
Pad Lock

De toetsvergrendeling met wachtwoord garandeert de kok een maximale bescherming van de gegevens en een maximale bescherming tegen een ongewenste onderbreking of wijziging van het bereidingsprogramma.



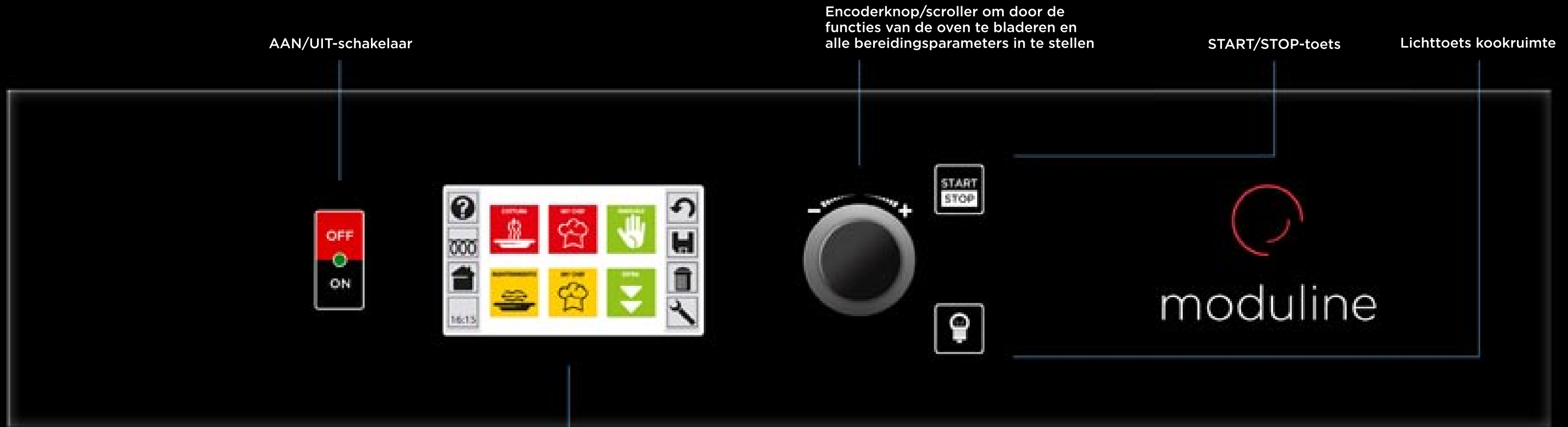
Pro Time

Met het Pro Time instelling kunt u de datum en tijd instellen waarop u wilt dat de oven begint voor te verwarmen of het kook programma start.



Controle van de kern temperatuur

De kerntemperatuurmeter controleert het bereiken van de gewenste kerntemperatuur van het product. Aan het eind van het proces kunnen als optie maximaal 30 verschillende kerntemperaturen worden vastgelegd en in het HACCP-rapport worden opgeslagen. (alleen bij de modellen CHC-CHS-FAB)



- temperatuurregeling van +30°C tot +160°C
- tijdregeling
- automatische bereidingsprogramma's onderverdeeld in 6 categorieën

4,3-inch lcd-aanraakscherm:

- mogelijkheid om maximaal 9 bereidingsstappen voor elk programma te programmeren
- favoriete programma sectie
- bereiding met kerntemperatuurmeter

- bereidingsmodus met delta T
- roken (bij de modellen CHS-FAB)
- bijzondere functies: ProTime, PadLock, CoreCheck



Gesloten CHC

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Isolatie van de kookruimte en de deur

sterk isolerende materialen zorgen voor minder warmteverlies

Multipoint kerntemperatuurvoeler

verwisselbaar en met een handige stalen houder

Het deurvergrendelingssysteem

voorkomt het gevaar voor onbedoeld openen tijdens de bereidingscyclus. (optie)

Kunststof stootrand om de omtrek van de oven

met 4 - in hoogte verstelbare wielen met een diameter van 150mm en duwhendels: garanderen een volledige mobiliteit en stabiliteit



Géén convectiewarmte d.m.v. een ventilator

het voorkomt dat het product uitdroogt tijdens de bereiding en voorkomt smaak overdracht zonder dat toevoeging van vocht noodzakelijk is. Tevens maakt het tegelijkertijd doorgaren mogelijk

Deur met dubbel, laag-emissieglas

vermindert een te warme buiten ruit en warmte straling

Rekgeleidingen

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Deurpakking

gemaakt van eenvoudig verwisselbare, hittebestendige siliconen

Condensopvangbak

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



SERIE CHC



CHC052E

CHC082E

CHC282E

Aantal schalen	5 GN 2/1 of 10 GN 1/1	8 GN 2/1 of 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 of 16+16 GN 1/1
Maximale belading	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Afstand tussen de geleiders	70 mm	70 mm	70 mm
Temperatuur bereik	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C	van +30°C tot +160°C
Elektrisch vermogen	3000 W	3000 W	3000 + 3000 W
Elektrische aansluiting	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Afmetingen	805x895x945 mm	805x895x1170 mm	815x885x1995 mm

Compleet met kerntemperatuurvoeler

SERIE CHS/FAB



CHS052E

CHS082E

FAB052E

FAB082E

Aantal schalen	5 GN 2/1 of 10 GN 1/1	8 GN 2/1 of 16 GN 1/1	5 GN 2/1 of 10 GN 1/1	8 GN 2/1 of 16 GN 1/1
Maximale belading	46 kg	55 kg	46 kg	55 kg
Afstand tussen de geleiders	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatuur bereik	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	3200 W	3200 W	3200 W	3200 W
Elektrische aansluiting	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Afmetingen	805x895x1155 mm	805x895x1380 mm	725x780x995 mm	725x780x1220 mm

Compleet met kerntemperatuurvoeler en rookbox

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Handmatige instelbare ventilatie rooster

hiermee kan de vochtigheidsgraad worden geregeld

Deurgreep

ergonomisch en volledig ingebouwd met magnetische sluiting

Verstelbare poten

met zuignap, zodat het apparaat gemakkelijk op het werkblad kan worden geplaatst. Ze bieden bovendien de mogelijkheid om vergelijkbare modellen stabiel te stapelen



Rekgeleidingen

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Kerntemperatuurvoeler

de ergonomische en zeer duurzame handgreep maakt de voeler geschikt voor veelvuldig gebruik en zwaar gebruik

Géén convectiewarmte d.m.v. een ventilator

het voorkomt dat het product uitdroogt tijdens de bereiding en voorkomt smaak overdracht zonder dat toevoeging van vocht noodzakelijk is. Tevens maakt het tegelijkertijd doorgaren mogelijk

Deurpakking

gemaakt van eenvoudig verwisselbare, hittebestendige siliconen

Hermetisch gesloten kookruimte

door de afgeronde hoeken is het gemakkelijker en veiliger schoonmaken



SERIE CSC



CSC031E

CSC051E

CSC052E

Aantal schalen	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/1 of 10 GN 1/1
Maximale belading	11 kg	18 kg	36 kg
Afstand tussen de geleiders	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatuur bereik	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 CSD



	CSD001E	CSD002E	CSD003E	CSD011E	CSD012E	CSD013E
Aantal schalen	1 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	2 GN 1/1 h max 150 ¹	1 GN 1/1 h max 150 ²	2 GN 1/1 h max 150 ²	3 GN 1/1 h max 150 ²
Maximale belading	6 kg	12 kg	18 kg	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatuur bereik	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

Compleet met kerntemperatuurvoeler

1. Inschuiven van de schalen in langs richting

2. Inschuiven van de schalen in brede zin

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