



-  Regenereren
-  warmhouden
-  laagtemperatuur
garen



M O D U L I N E
foodservice



Regenereren

Een bondgenoot in de keuken

DE REGENERATIEOVENS VAN MODULINE

Na meer dan 15 jaar onderzoek en technologie, biedt Moduline een compleet programma regeneratieovens aan. In een regeneratieoven moet alles uitgebalanceerd zijn, te beginnen met de ventilatie, die gelijkmatige temperaturen binnen de hele ovenkamer moet garanderen, en die de eetwaren binnen de tijden volgens de gehanteerde normen weer moet opwarmen en tegelijk moet voorkomen dat het voedsel te heet wordt of uitdroogt. Het betreft voedsel dat reeds voorgedroogd is en hierna gekoeld of ingevroren wordt en enkel opnieuw op hoge kwaliteit geregenereerd moet worden in een regeneratieoven. We denken hierbij aan bijvoorbeeld delicate gerechten, zoals groenten, vis en pasta's maar ook aan maaltijden voor in de gezondheidszorg. Minder afval door bijvoorbeeld minder snijverliezen uit de GN schalen, aangezien de zijranden van de geregenereerde gerechten niet uitdrogen en vasthechten aan de wanden van de GN schaal. Bovendien moet de vochtigheid perfect gecontroleerd worden, omdat te weinig vochtigheid het eindproduct uitdroogt en teveel vochtigheid water op het bord achterlaat, waardoor het gerecht oneetbaar en niet meer presenteerbaar wordt. De producten van Moduline garanderen een opwarming met een uitstekende eindkwaliteit, en een klimaat binnenin de ovenkamer die perfect afgestemd is voor het type product dat men opnieuw wil activeren.



Producten

• Tafelmodel regeneratie - en warmhoud ovens eventueel op een onderstel

Besturingen mogelijkheden: elektromechanisch zonder bevochtiging, elektromechanisch met manuele bevochtiging of elektronisch met een Touch Screen en automatische bevochtiger.

Capaciteit van 5 x GN2/3 tot 14 x GN 2/1.

• Roll in regeneratie - en warmhoud ovens voor GN - of borden trolleys

Touch screen besturing met automatische bevochtiging. Capaciteit 20 of 40 GN1/1 of 80 of 126 borden.

• Verrijdbare regeneratie - en warmhoud ovens met geïntegreerde watertank en condensafvoer

Besturingen mogelijkheden: elektromechanisch met manuele bevochtiging of elektronisch met een Touch Screen en automatische bevochtiger.

Capaciteit van 6 x GN1/1 tot 32 x GN1/1.

• Combinatie van gekoelde - en regeneratie ovens

Besturing: Touch Screen en automatische bevochtiger. Capaciteit van 6 x GN1/1 tot 40 x GN1/1.

Besparingen

• **Minder verbruik van elektrische energie:** de vermogens zijn afgestemd voor het opwarmen en warmhouden van gerechten.

• **Minder waterverbruik:** de bevochtiger is nauwkeurig en speciaal ingeregeld voor het opwarmen en warmhouden

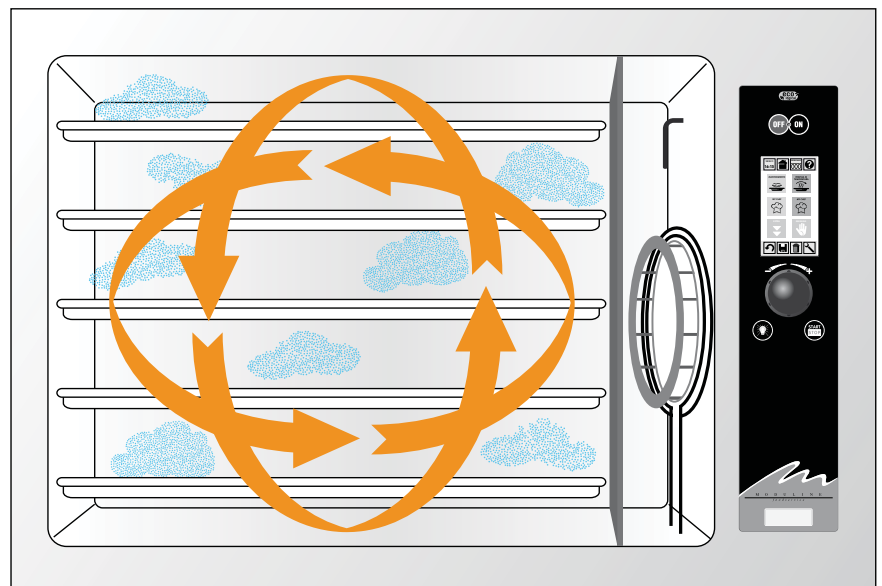
• **Minder installatiekosten:** • snelkoppelingen voor elektrische aansluiting en aansluiting op het waternet • externe watertank optioneel kiesbaar, dus GEEN wateraansluiting nodig • lagere elektrische aansluiting dan bij combisteamers • geen afzuigkap noodzakelijk • geen afvoer noodzakelijk

• **Minder werk:** besparing van arbeidstijd door een betere logistiek.

• **Minder verlies:** enkel het nodige product wordt gebruikt, de rest wordt in de koeling bewaard

• **Minder inkoopkosten:** aankoop van grotere hoeveelheden voedsel

• **Minder gekwalificeerd personeel:** de toestellen zijn gemakkelijk te gebruiken en volledig automatisch



Ventilatie, temperatuur en vochtigheid optimaal afgestemd in de hele ovenruimte.



Voordelen

- **Ongeëvenaard eindresultaat van het geregenereerde voedsel:** microbiologisch risico tot een minimum beperkt door de juiste opwarmtijd, voedingswaarden blijven intact.
- **Minder schoonmaak tijd:** doordat de Mise en Place en bereiding in een andere oven eventueel op een andere locatie wordt voorbereid wordt de reiniging tot een minimum beperkt
- **Minder arbeidstijd:** doordat het voedsel alleen geregenereerd hoeft te worden
- **Meer flexibiliteit:** de toestellen kunnen worden gebruikt met GN / Eurnormschalen of borden die standaard op de markt verkrijgbaar zijn

Plus

- **Climachef:** exacte, elektronische besturing van de temperatuur / vochtigheidscondities in de bereidingskamer
- **Kerntemperatuur voeler:** controleert en bewaakt het bereiken van de gewenste temperatuur in de kern van het product
- **USB-poort:** om de HACCP-gegevens op te slaan (tot 13 dagen, 24 uur op 24 voortschrijdend)
- **Uitgestelde start:** via een timer kan men de opwarmoven laten voorverwarmen, zodat die onmiddellijk klaar is voor gebruik en de volgende dag automatisch weer laten starten
- **Registratie kern temperaturen van het bereide product:** met de kerntemperatuur voeler kan men tot 30 verschillende temperaturen registreren in verschillende producten, die daarna in het HACCP-rapport worden opgeslagen



Sectoren



ZIEKENHUIZEN

SCHOLEN

HOTELS

STADIONS

CONFERENTIECENTRA

SUPERMARKTEN





De nieuwe mogelijkheden in catering

Tafelmodel regeneratie - en warmhoud ovens en eventueel op onderstel



GN rekken

Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz

Regenereren



RB 023E



RB 056E



Versie H

Elektromechanische besturing - Basismodel zonder bevochtiging

- A** Stelknop tijd voor temperatuurherstel, met controlelamp die de werking ervan meldt
- B** Hoofdschakelaar



Versie S

Elektromechanische besturing - Basismodel zonder bevochtiging

- A** Hoofdschakelaar
- B** Stelknop tijd voor temperatuurherstel, met controlelamp die de werking ervan meldt
- C** Keuzeschakelaar temperatuur voor temperatuurherstel 140/160 °C. Wij adviseren een instelling van 140 °C voor een normale regeneratie, 160 °C voor de regeneratie van gebakken spijzen.



Versie M

Elektromechanische besturing met bevochtiging

- A** Keuzeschakelaar temperatuur voor temperatuurherstel 140/160 °C. Wij adviseren een instelling van 140 °C voor een normale regeneratie, 160 °C voor de regeneratie van gebakken spijzen.
- B** Stelknop tijd voor temperatuurherstel, met controlelamp die de werking ervan meldt
- C** Schakelaar vochtigheid, met controlelamp die de werking ervan meldt.
- D** Keuzeschakelaar voor regeneratie "R" of warmhouden "M"
- E** Hoofdschakelaar



Versie E

Programmeerbare elektronische besturing met bevochtiging

- A** Hoofdschakelaar
- B** Touch-screen display
- C** Scroller en "ENTER"
- D** START/STOP drukknop
- E** Druknop voor verlichting

RB 105H	RB 110H	RB023 S/M/E	RB056 S/M/E
5 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 2/3	5 600x400
10	20	5	10
70 mm (h)	70 mm (h)	90 mm (h)	90 mm (h)
825x625x575 h	825x625x950 h	595x555x630 h	870x555x630 h
kw 6,2 3N AC 400V	kw 12,5 3N AC 400V	kW 3,20 AC 230V	kW 3,20 AC 230V



RB 105H



RB 110H



Eén voor allen, allen voor één

Tafelmodel
regeneratie - en
warmhoud
ovens en eventueel
op onderstel



Regenereren

GN rekken

Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz



RB 051S RB 061S

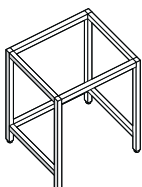


RB081E RB 101E

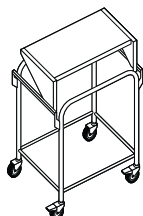


RB 111E RB 141E

TOEBEHOREN



BA 011 - 790x645x840 h
BA 021 - 850x795x840 h



CS 011 - 740x520x1060 h
CS 021 - 790x650x1060 h



Model	Rekken	ST - GN 1/1 (00 mm) hartafstand	SP - 600x400 (00 mm) hartafstand
RB051	5	ST 051 (85)	SP 051 (85)
RB061	6	ST 061 (65)	SP 061 (65)
RB081	8	ST 081 (85)	SP 081 (85)
RB101	10	ST 101 (65)	SP 101 (65)
RB111	11	ST 111 (85)	SP 111 (85)
RB141	14	ST 141 (65)	SP 141 (65)



RB 051S/M/E RB 061S/M/E	RB 081S/M/E RB 101S/M/E	RB 111S/M/E RB 141S/M/E	RB 062S/M/E RB 072S/M/E	RB 082S/M/E RB 102S/M/E	RB 112S/M/E RB 142S/M/E
5/6 x (GN 1/1 o 600x400)	8/10 x (GN 1/1 o 600x400)	11/14 x (GN1/1 o 600x400)	6/7 x GN 2/1	8/10 x GN 2/1	11/14 x GN 2/1
10 o 12	16 o 20	22 o 28	24 o 28	32 o 40	44 o 56
90/70 mm (h)	90/70 mm (h)	90/70 mm (h)	90/70 mm (h)	90/70 mm (h)	90/70 mm (h)
800x700x815 h	800x700x1115 h	800x700x1610 h	860x850x895 h	860x850x1115 h	860x850x1610 h
kW 6,2 3N AC 400V	kW 12,50 3N AC 400V 50hz	kW 16,00 3N AC 400V 50hz	kW 12,50 3N AC 400V 50hz	kW 16,00 3N AC 400V 50hz	kW 23,00 3N AC 400V 50hz



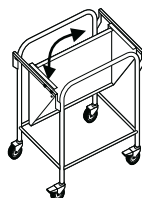
RB 082M RB 102M



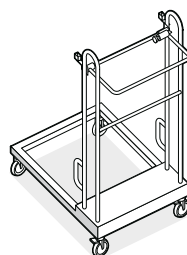
RB 062M RB 072M



RB 112S RB 142S



CR 011 - 740x520x1060 h
CR 021 - 790x650x1060 h



CS 141 - 625x610x1290 h
CS 142 - 675x820x1290 h



Model	Rekken	ST - GN 2/1 (00 mm) hartafstand
RB 062	6	ST 062 (85)
RB 072	7	ST 072 (65)
RB 082	8	ST 082 (85)
RB 102	10	ST 102 (65)
RB 112	11	ST 112 (85)
RB 142	14	ST 142 (65)



Verrijdbare regeneratie ovens

Verrijdbare
regeneratie - en
warmhoud
ovens op wielen



GN rekken

Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz

Regenereren



RC 061E



A Versie M
Elektromechanische besturing

- A** Keuzeschakelaar temperatuur voor temperatuurherstel 140/160 °C. Wij adviseren een instelling van 140 °C voor een normale regeneratie, 160 °C voor de regeneratie van gebakken spijzen.
- B** Stelknop tijd voor temperatuurherstel, met controlelamp die de werking ervan meldt
- C** Schakelaar vochtigheid, met controlelamp die de werking ervan meldt.
- D** Keuzeschakelaar voor regeneratie "R" of warmhouden "M"
- E** Hoofdschakelaar



A Versie E
Programmeerbare elektronische besturing

- A** Hoofdschakelaar
- B** Touch-screen display
- C** Scroller en "ENTER"
- D** START/STOP drukknop
- E** Drukknop voor verlichting



RC 061 M/E

RC 101 M/E

6 x (GN1/1 o 600x400)

10 x (GN1/1 o 600x400)

12

20

70 mm (h)

70 mm (h)

880x785x970 h

880x785x1270 h

kW 3,2 3NAC400V

kW 6,5 3NAC400V



RC 101M





Altijd dynamisch en functioneel

Verrijdbare regeneratie - en warmhoud ovens op wielen



Regenereren

GN rekken

Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz



RC 112M



RC 153M



RC 112 M/E	RC 153 M/E	RC156 M/E	RC161 M/E	RC162 M/E
10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	16 GN 2/1 - 32 GN 1/1	16 GN 2/1 - 32 GN 1/1	16 GN 1/1	16 GN 2/1
40	64	64	32	88
70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)
980x825x1130 h	980x855x1650 h	980x840x1650 h	880x755x1750 h	990x965x1850 h
kW 6,5 3NAC400V	kW 9,6 3NAC400V	kW 9,6 3NAC400V	kW 6,5 3NAC400V	kW 9,6 3NAC400V



RC 156E



RC 162M



De reuzen wat betreft regenereren

Roll in regeneratie - en warmhoudovens

20	GN 1/1 ↑	MFP 20E RFP 20E	MFP 22E RFP 22E ↓
20	GN 2/1 ↑	MFP 40E RFP 40E	MFP 42E RFP 42E ↓
20	GN 1/1 ↑	MTP 20E RTP 20E	MTP 22E RTP 22E ↓



Regenereren

Code

MFP 20 E
RFP 20 E
MTP 20 E
RTP 20 E
MFP 22 E
RFP 22 E
MTP 22 E
RTP 22 E
MFP 40 E
RFP 40 E
MTP 42 E
RTP 42 E



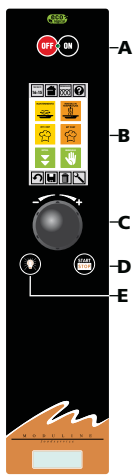
MFP 20E MFP 22
RFP 20E RFP 22E



MTP 20E MTP 22E
RTP 20E RTP 22E



MFP 40E MFP 42E
RFP 40E RFP 42E



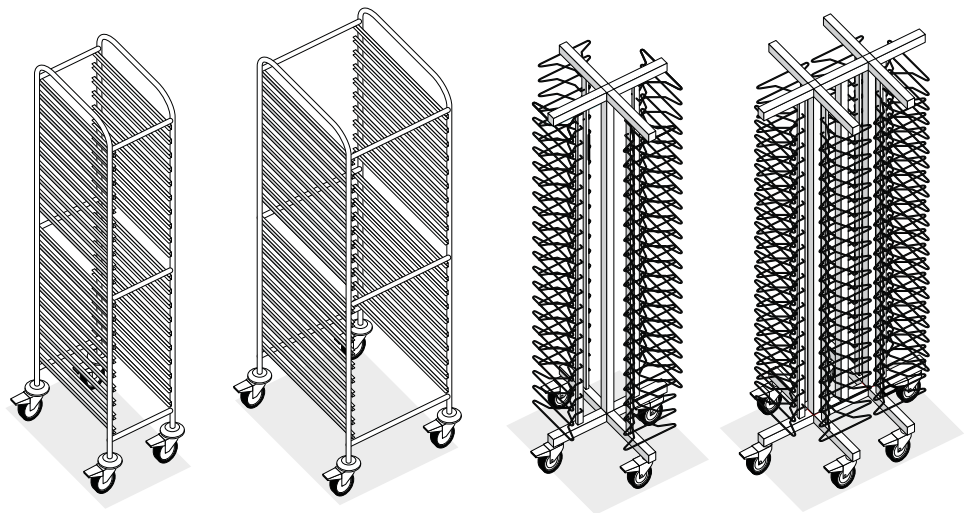
Versie E

Programmeerbare elektronische besturing

- A** Hoofdschakelaar
- B** Touch-screen display
- C** Scroller en "ENTER"
- D** START/STOP drukknop
- E** Drukknop voor verlichting



Afmetingen kookruimte (mm)	Afmetingen (mm)	GN rekken	Capaciteit borden	Power V/50Hz
740x675x1860 h	1110x810x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 6,2 3N AC 400V
740x675x1860 h	1110x810x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 12,5 3N AC 400V
540x785x1860 h	940x920x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 6,2 3N AC 400V
740x675x1860 h	940x920x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 12,5 3N AC 400V
740x685x1860 h	1110x810x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 6,2 3N AC 400V
740x685x1860 h	1110x810x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 12,5 3N AC 400V
570x795x1860 h	940x920x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 6,2 3N AC 400V
570x795x1860 h	940x920x1950 h	20 GN 1/1	80	kW 12,5 3N AC 400V
740x945x1860 h	1110x1080x1950 h	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	126	kW 7,5 3N AC 400V
740x945x1860 h	1110x1080x1950 h	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	126	kW 23 3N AC 400V
740x955x1860 h	1110x1080x1950 h	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	126	kW 7,5 3N AC 400V
740x955x1860 h	1110x1080x1950 h	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	126	kW 23 3N AC 400V



model	CPT 020	CPT 040	CPP 080	CPP 120
Version	Inrijwagen Gn rekken	Inrijwagen Gn rekken	Inrijwagen Borden	Inrijwagen Borden
Voor modellen	MFP-RFP 20-22 MTP-RTP 20-22	MFP-RFP 40-42	MFP-RFP 20-22	MFP-RFP 40-42
Capaciteit	20 Rekken	40 Rekken	80 Borden	126 Borden
Afmetingen mm	452x605x1810 h	657x725x1810 h	630x630x1800 h	890x590x1800 h



Twee machines in één!

DUBBELE VEILIGHEID, DUBBELE BESPARING!

Een regeneratie - en warmhoud oven
en koelkast in één!

De gerechten worden koel opges-
lagen en hierna (op wens) automa-
tisch geregenereerd.

Gekoeld bewaren en regenereren - en
warmhouden.



dubbele veiligheid, dubbele besparing!

GN rekken

Capaciteit borden

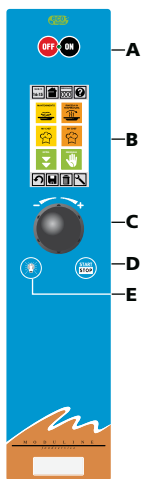
Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz



FRP 20E



Versie E

Programmeerbare elektronische besturing

- A** Hoofdschakelaar
- B** Touch-screen display
- C** Scroller en "ENTER"
- D** START/STOP drukknop
- E** Drukknop voor verlichting



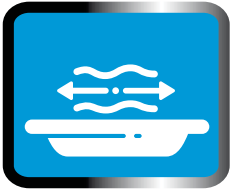
FR 061 E	FR 101 E	CR 061 E	CR 101 E	FRP 20 E	FRP 40 E
6 x (GN1/1 o 600x400)	10 x (GN1/1 o 600x400)	6 x (GN1/1 o 600x400) + 5 GN1/1 gekoelde kamer	10 x (GN1/1 o 600x400) + 5 GN1/1 gekoelde kamer	20 rekken GN 1/1	40 rekken GN 1/1
12	20	12	20	80	126
70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)
880x785x1300 h	880x785x1600 h	1410x785x1200 h	1410x785x1200 h	1110x810x2270 h	1110x1080x2270 h
kW 4 3N AC 400V	kW 7 3N AC 400V	kW 4,5 3N AC 400V	kW 7,5 3N AC 400V	kW 13,6 3N AC 400V	kW 24,1 3N AC 400V



CR 101E



FR 101E



Ook verrijdbare koeling vind zijn toepassing

OOK VERRIJD BARE KOELING VIND ZIJN TOEPASSING

Banketten of ontkoppeld koken? Jazeker, ook wanneer het koude schotels betreft. De verrijdbare koelkasten van Moduline om gekoeld op te slaan, zijn optimaal geïsoleerd, geluidloos en eenvoudig te bewegen en handhaven koeltemperaturen van 0 tot 5 °C en van -12 tot +5 °C.

Ergonomische handgrepen, grote wielen en bumpers rondom vervolmaken de verrijdbare koelkasten van Moduline, waardoor ze een onmisbare onderdeel zijn in cateringtoepassingen.



koeling temperaturen

GN rekken

Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz

TEMPERATURE
BEREIK

modellen MD

0 °C → +5 °C

modellen MR

+5 °C → -12 °C





MD 122 E	MR 122 E	MD 123 E	MR 123 E
13 GN2/1 - 26 GN1/1	13 GN2/1 - 26 GN1/1	10 GN2/1 - 20 GN1/1	10 GN2/1 - 20 GN1/1
48	48	32	32
70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)
820x875x1765 h	820x875x1765 h	820x875x1765 h	820x875x1765 h
kW 0,9 AC 230V	kW 0,9 AC 230V	kW 0,9 AC 230V	kW 0,9 AC 230V



MD 122E MR 122E



MD 123E MR 123E



Warmhouden

Geen keuken zonder!

HET WARM HOUDEN

Het warm houden is een fundamentele fase voor de hedendaagse keukens, waar arbeid steeds schaarser en duurder wordt en met hogere eisen aan de kwaliteit van het eten, snelheid van de service en bovendien met in acht name van toenemende eisen aan de hygiëne.

Een voorraad of buffer van reeds geprepareerde gerechten of maaltijd componenten vormt een onontbeerlijk onderdeel in de keuken en neemt de stress weg!

DE WARMHOUD SYSTEMEN VAN MODULINE

De warmhoud systemen van Moduline zijn technisch gebaseerd op een verwarmingskabel die rond de warmhoud kamer gewikkeld is en hierdoor een statisch warmte creëert in de warmhoud kamer (dus geen ventilator of bevochtiging).

Producten

- **Warmhoud laden**

Programmeerbare elektronische besturing zonder bevochtiging

Van 1 x GN 1/1 tot 3 x GN 1/1 met een maximale diepte van 150 mm

- **Warmhoud kasten**

Programmeerbare elektronische besturing zonder bevochtiging

Van 3 x GN1/1 tot 32 x GN1/1

- **Banket wagens**

Programmeerbare elektronische besturing zonder bevochtiging

Capaciteit van 48 tot 192 borden

Besparingen

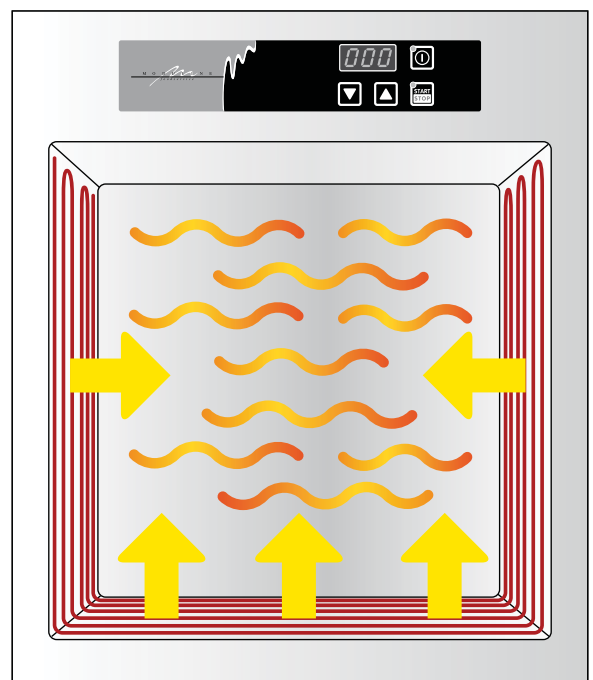
- **Minder energie:** zeer lage geïnstalleerde vermogens (max. 3kw) met maximaal verbruik 4 kW/u op temperatuur van 70°C

- **Geen water:** met de kabelverwarming zonder ventilatie is het niet nodig om water toe te voegen om het product vochtig te houden

- **Minder arbeid:** dankzij de buffer kan men de keuken efficiënter organiseren

- **Minder gewichtsverlies:** het statische, niet geventileerde opwarmen droogt het voedsel niet uit, waardoor gewichtsverlies drastisch wordt verminderd

- **Minder installatiekosten:** monofase elektrische aansluiting, die overal en door een ieder kan worden uitgevoerd



Tevens zijn de units standaard voorzien van een elektronisch besturing die de warmhoud temperatuur stabiel houdt op de ingestelde waarde met een tolerantie van ca. 1 C.



Voordelen

- **Betere kwaliteit:** het voedsel wordt bewaard alsof het pas werd bereid
- **Langere bewaartijden:** de niet-agressieve statische warmte zorgt dat het voedsel vele uren kan worden aangeboden (in sommige gevallen tot 24u)
- **Minder vervuiling:** de statische opwarming maakt de kamer binnenin niet vuil
- **Meer flexibiliteit:** de toestellen kunnen worden gebruikt met GN - schalen en / of borden die standaard in de markt verkrijgbaar zijn

Sectoren

ZIEKENHUIZEN
SCHOLEN
HOTELS
STADIONS
CONFERENTIECENTRA
SUPERMARKTEN
RESTAURANTS





Prachtige warme gerechten als buffer, gereed om te serveren

Warmhoudkasten
of warmhoudladen



warmhouden

GN rekken

Capaciteit borden

Afmetingen mm

Power V/50Hz

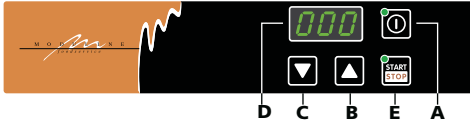


MSC 12E



MSC 13E

MSC 11E



Versie E

Programmeerbare elektronische besturing

- A** Hoofdschakelaar
- B** Temperatuurinstelling hoger
- C** Temperatuurinstelling lager
- D** Display
- E** START/STOP drukkноп



MS 031 E	MS 051 E	MSC 11 E	MSC 12 E	MSC 13 E
3 GN 1/1	5 GN 1/1	1 lade x rek GN 1/1	2 laden x rek GN 1/1	3 laden x rek GN 1/1
70 mm (h)	70 mm (h)	h max = 150mm	h max = 150mm	h max = 150mm
450x630x410 h	450x630x560 h	660x620x290 h	660x620x500 h	660x620x710 h
kW 0,7 AC230V	kW 1 AC230V	kW 0,7 AC230V	kW 1 AC230V	kW 1 AC230V



MS 031E



MS 051E



HX CM 01



ERA



EVC 08X

Modellen	EVC 08X	HX CM 01	ERA ...
Capaciteit	2 x GN 1/1	1 x GN 1/1	da 1 x 5 GN 1/1
Afmetingen mm	810x700x505 h	410x650x390 h	da 570 a 1690x240x75 h
Power V/50 Hz	0,80 AC 230V 50Hz	0,55 AC 230V 50Hz	da 0,25 a 1,25 AC 230V 50Hz



Een warm gerecht alsof het nét bereid is

Verrijdbare
warmhoudkasten



warmhouden

Capaciteit

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz



MS 081E



MS 082E



MS 052E

verwarmd bewaren voor rekken



MS 052 E

5 GN 2/1
10 GN 1/1

70 mm (h)

755x870x780 h

kW 1,5 AC230V

MS 081 E

8 GN 1/1

70 mm (h)

550x740x1000 h

kW 1 AC230V

MS 082 E

8 GN 2/1
16 GN 1/1

70 mm (h)

755x870x1000 h

kW 1,5 AC230V

MS 162 E

16 GN 2/1
32 GN 1/1

70 mm (h)

770x855x1740 h

kW 3 AC230V

MS 282 E

8+8 GN 2/1
16+16 GN 1/1

70 mm (h)

770x855x1740 h

kW 1,5+1,5 AC230V



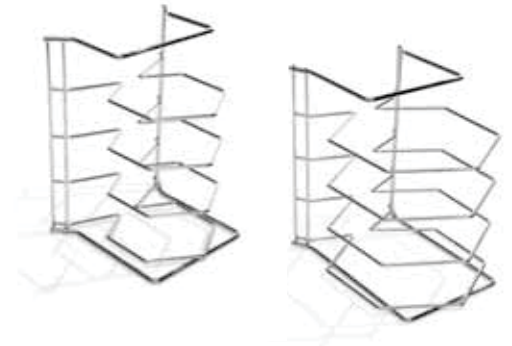
MS 162E



MS 282E



Uw bord geserveerd



Bordendragers voor maximaal 4 borden met klos

Banketwagens



Capaciteit borden

Afstand

Afmetingen mm

Power V/50Hz

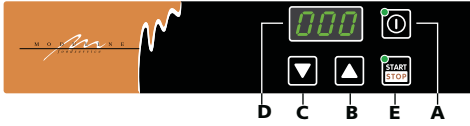
warmhouden



MS 048E



MS 192E



Versie E

Programmeerbare elektronische besturing

- A** Hoofdschakelaar
- B** Temperatuurinstelling hoger
- C** Temperatuurinstelling lager
- D** Display
- E** START/STOP drukknop

verwarmd bewaren voor borden



MS 048 E

48 (ø 260)
32 (ø 320)

70 mm (h)

910x870x1040 h

kW 0,75 AC 230V

MS 096 E

96 (ø 260)
64 (ø 320)

70 mm (h)

925x855x1820 h

kW 1,5 AC 230V

MS 128 E

128 (ø 260)
96 (ø 320)

70 mm (h)

1175x855x1820 h

kW 2,25 AC 230V

MS 192 E

192 (ø 260)
128 (ø 320)

70 mm (h)

1775x855x1820 h

kW 3 AC 230V



MS 128E



MS 096E



Laagtemperatuur garen

Chef's woorden

LAAGTEMPERATUUR GAREN

Laag temperatuurgaren of ook wel overnacht garen is een van de oudste vormen van bereiden en werd meer dan 200 jaar geleden ontdekt. Deze wijze van het garen van vlees, vis, gevogelte, wild, etc. garandeert een mals product met behoud van alle belangrijke voedingsstoffen. De statische zachte warmte in de oven droogt het product niet uit in tegenstelling tot ovens met convectie warmte.

Tijdens het proces worden enzymatische verbindingen in het vlees gebroken en geven een mals product met als voordeel een gering gewichtsverlies (dus meer product en lagere kosten).

MODULINE'S COOK & HOLD OVENS OF LAAG-TEMPERATUUR OVENS

Moduline's cook & hold ovens zijn voorzien van een elektrische verwarmingskabel die rond de kookruimte is gewikkeld, waardoor een constante en temperatuur in de kookruimte wordt gegarandeerd. Moduline heeft de traditionele wijze van laag temperatuur garen vernieuwd door het in de besturing mogelijk te maken een Delta T parameter in te stellen. Delta T garen houdt in dat de oven temperatuur met een vaste ingestelde waarde meestijgt met de kerntemperatuur van het product.

Voordelen zijn:

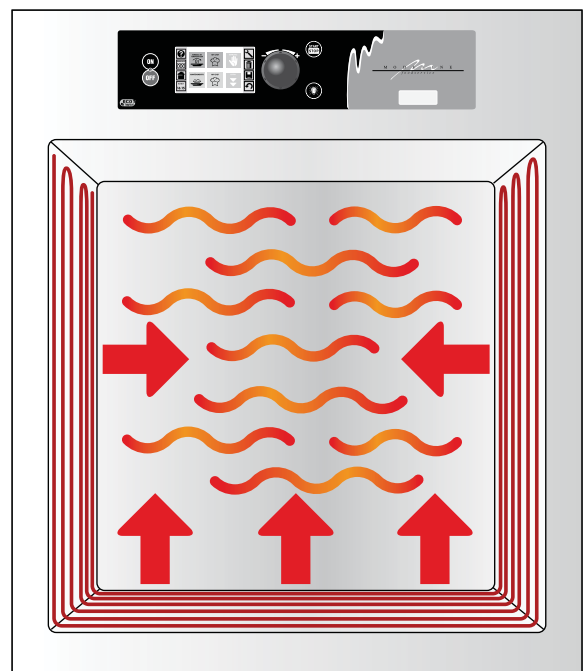
- Exact gewenste kerntemperatuur van het product kan worden ingesteld, zonder rekening te houden met een overshoot.
- Lager gewichtsverlies dan met de traditionele wijze van laag temperatuur garen.
- Kook / gaar tijd is te beïnvloeden door een lagere – of hogere Delta T waarde te kiezen.

Producten

- **Tafelmodel Laagtemperatuur ovens**
Met eenvoudige elektronische besturing en standaard met kerntemperatuur voeler. Capaciteiten 3 x GN1/1 en 5 x GN1/1 tot maximaal 8 – 9 kg product.
- **Laagtemperatuur ovens op wielen**
Standaard met Touchscreen besturing. Capaciteiten van 5 x GN2/1 tot 16 x GN 2/1 tot maximaal 120 kg

Besparingen

- **Minder energie verbruik:** lage aansluitwaarde (max. 3 kW)
- **Geen water:** extra wateraansluiting niet noodzakelijk
- **Minder gewichtsverlies :** door de statische warmte in de ovens (8 tot 15 % gewichtsverlies)
- **Lagere inkoopkosten:** door het gaar proces in de oven kan jonger vlees gekocht worden (dus korter afgehangen) en daardoor tegen lagere inkoop kosten
- **Lagere installatie kosten:** een 16 Amp aansluiting is voldoende voor deze ovens

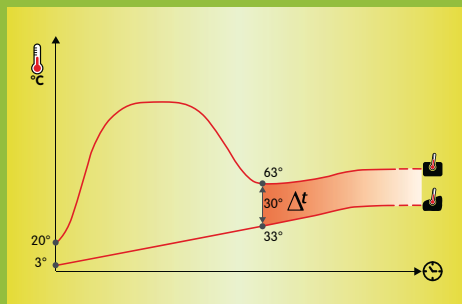


A l'intérieur de la chambre la température est uniforme et stable.



Voordelen

- **Fantastisch** eind product
- **Meer winst door** het lagere gewichtsverlies en laag energie verbruik
- **Schoner** de waterdichte kookruimte voorzien van een afvoer maakt de reiniging eenvoudig
- **Lange warmhoud tijden** van het product (voor sommige producten tot 24 uur) geven een grote flexibiliteit in de keuken



Plus

- **DeltaT:** een instelling waarbij de oven temperatuur evenredig meestijgt met de kerntemperatuur van het product
- **Kern temperatuur voeler:** controleert de ingestelde kerntemperatuur en stuurt hiermee de oven temperatuur
- **USB poort:** hiermee kan op een USB Memory stick de HACCP data opslaan (tot aan 13 dagen 24/24)
- **Vertraagde start:** deze timer maakt het mogelijk de oven op een vooraf ingestelde tijd te laten starten (bijvoorbeeld voorverwarmen)
- **Kern temperatuur registratie:** het is mogelijk op 30 verschillende kerntemperatuur metingen op te slaan in het HACCP
- **Deur – en besturingspaneel blokkeren:** doormiddel van een parameter instelling is het mogelijk de deur te vergrendelen gedurende het kritisch gaarproces alsmede het besturingspaneel selectief te laten gebruiken.
- **Afvoer:** de verrijdbare ovens zijn uitgerust met een geïntegreerde vetlade die voorzien is van een externe afvoer

Sectoren



RESTAURANTS

PUBS

SUPERMARKTEN

CENTRALE KEUKEN





De Delta die het verschil maakt



Cook en Hold
ovens of
Laag
temperatuurovens



Laagtemperatuur garen

GN rekken

Product
capaciteit

Afstand

Afmetingen mm

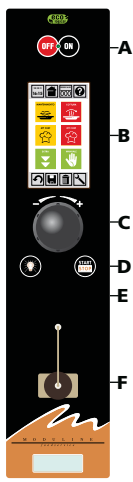
Power V/50Hz



FS 082E

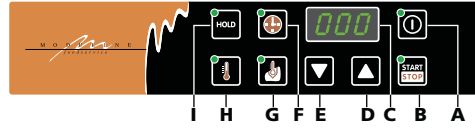


FS 052E



Versie E
Programmeerbare
elektronische besturing

- A Hoofdschakelaar
- B Touch-screen display
- C Scroller en "ENTER"
- D START/STOP drukknop
- E Druknop voor verlichting
- F USB poort



Versie E
Elektronische besturing

- A Hoofdschakelaar
- B START/STOP drukknop
- C Display
- D Temperatuurinstelling hoger
- E Temperatuurinstelling lager
- F Tijd instellingen
- G Kern temperatuur instelling
- H Temperatuur instelling
- I Warmhoud temperatuur instelling (hold)

FS 041 E	FS 052 E	FS 082	FS 282 E	MC 031 E	MC 051 E
4 GN 1/1	5 GN 2/1 10 GN 1/1	8 GN 2/1 16 GN 1/1	8+8 GN 2/1 16+16 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 1/1
12 kg	46 kg	55 kg	55+55 kg	10 kg	15 kg
70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)
800x450x600 h	755x870x900 h	755x870x1120 h	770x855x1930 h	450x630x410 h	450x630x560 h
kW 1,2 AC 2 30V	kW 3 AC 230V	kW 3 AC 230V	kW 3+3 AC 230V	kW 0,7 AC 230V	kW 1 AC 230V



FS 282E



MC 031E



FS 041E



Roken

Een innovatieve wijze van koken

ROKEN

Moduline introduceert een laag temperatuuroven die uitgebreid kan worden met een externe roker module om vlees, vis, gevogelte, groente, etc, warm of koud te roken.

Met behulp van de besturing kan met simpelweg kiezen voor mild tot sterk 'roken' van uw gerechten en daardoor uw menu spectaculair uitbreiden.

	FA 052 E	FA 082
GN rekken	5 GN 2/1 10 GN 1/1	8 GN 2/1 16 GN 1/1
Product capaciteit	46 kg	55 kg
Afstand	70 mm (h)	70 mm (h)
Afmetingen mm	755x870x1085 h	755x870x1310 h
Power V/50Hz	kW 3,2 AC 230V	kW 3,2 AC 230V



Bijzonderheden:
vulbak voor
het geweekte
hout, aslade



FA 082E



NIEUW DESIGN

Het nieuwe productengamma van Moduline is voorzien van vernieuwende designconcepten. Een meerwaarde wordt ook verkregen door de keuze van zwart in combinatie met RVS, wat een elegante en moderne uitstraling geeft.

TOUCH SCREEN BESTURING

De gebruiksvriendelijke opvolger van de E - besturing is de vernieuwende Touch Screen besturing van Moduline.

Door de duidelijke beelden en eenvoudige keuze menu's wordt de gebruiker door de bediening geleid naar het gewenste keuze menu of kan zelf een programma schrijven. Het Help menu zal U terzijde staan waar nodig.



ECO-LOGICAL, EEN MERK DAT HET VERSCHIL MAAKT

Het logo Eco-logical is de bevestiging van het productie systeem van Moduline, dat zich inzet en aandacht schenkt aan de bescherming van het milieu maar ook voor één van de kostbaarste dingen die er bestaan, met name energie. Dit label op onze producten garandeert u :

- laag energie verbruik
- gemakkelijk recycleerbare materialen
- minder afval
- gebruiksvriendelijke toestellen.

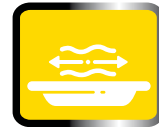


PATENT PENDING

Dit symbool geeft aan dat Moduline een voorlopig patent heeft op een bepaalde toegepaste technologie.



"Mr. Stress heeft tal
van problemen opgelost.
Bekijk de video's op
www.moduline.it"



MODULINE SRL
Via dell'Industria, 11
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel +39 0438 912 270 (4 linee r.a.)
fax +39 0438 912 323
info@moduline.it - www.moduline.it



M O D U L I N E
foodservice