



regenerace



udržování



nízkoteplotní
pečení



M O D U L I N E
foodservice



Regenerace

spojujícím v kuchyni

REGENERAČNÍ SYSTÉMY MODULINE

Firma Moduline díky svým investicím do výzkumu technologií, trvajících déle než 15 let, nabízí kompletní paletu výrobků z oblasti systému regenerace potravin. V peci s regeneračním systémem musí být přesně splněny všechny požadavky. Velice důležité je použití kvalitního ventilátoru, který zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty v pečicím prostoru, dále je třeba dodržet zákonem stanovené časy regenerace pokrmů, aby se zamezilo vysychání a jiné ztrátě na kvalitě pokrmů. Jedná se o pokrmy, které již byly předvařeny, a které je možno správně regenerovat pouze v peci s regeneračním systémem, aniž by vzniklo riziko nového vaření, což platí zvláště pro citlivé výrobky, jako např. zeleninu, ryby a další pokrmy. Velice důležité pro kvalitní regeneraci je optimální nastavení vlhkosti ve varném prostoru, vždy přesně v ideálním rozsahu, neboť při malé vlhkosti pokrmy vysychají a při vysoké vlhkosti se choulostivé pokrmy rozmočí, čímž se může stát pokrm nevzhledným a nepoživatelným. Výrobky Moduline zajišťují regeneraci s optimálním konečným výsledkem, který je dosažen ideálním nastavením klimatu uvnitř pečicího prostoru dle typu pokrmu, který se má regenerovat.

Výrobky

- **Skříně a pece s regeneračním systémem**
Elektromechanické ovládání bez zvlhčování, elektromechanické ovládání se zvlhčováním, nebo elektronické ovládání s automatickým zvlhčováním.

Kapacita od 5 GN2/3 do 14 GN2/1.

- **Regenerační pece pro zavážecí vozíky**

Elektronické ovládání s automatickým zvlhčováním. Kapacita 20 nebo 40 GN1/1 popř. 80 nebo 126 talířů.

- **Regenerační vozíky se zásobníkem na vodu**

Elektromechanické ovládání se zvlhčováním, nebo elektronické ovládání s automatickým zvlhčováním. Kapacita od 6 GN1/1 do 32 GN1/1.

- **Kombinované chladicí skříně a regenerační pece**

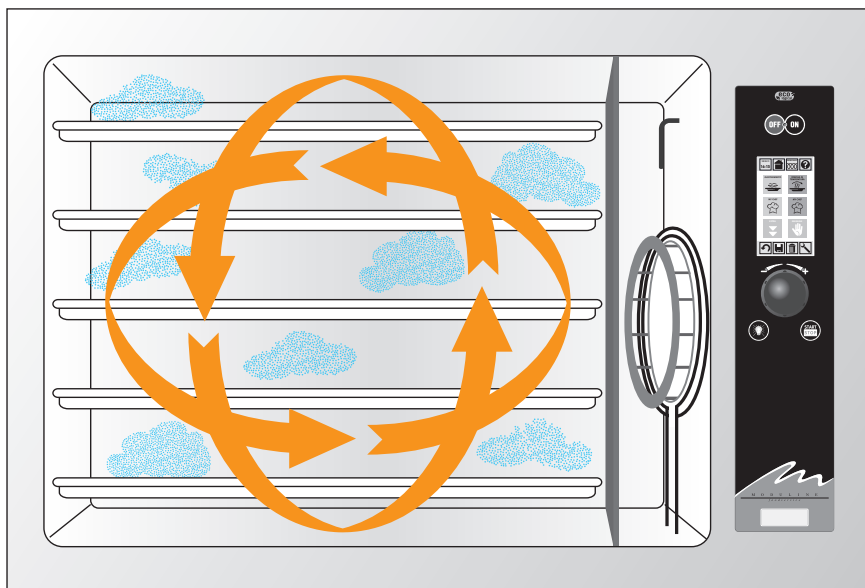
Elektronické ovládání s automatickým zvlhčováním. Kapacita od 6 GN1/1 do 40 GN1/1.

Úspory

- **Menší spotřeba elektrické energie:** výrobky jsou kalibrovány pro regeneraci
- **Menší spotřeba vody:** zvlhčování je přesné, kalibrováno pro regeneraci
- **Nižší náklady na instalaci:** snadné připojení elektrického proudu a vody; není zapotřebí digestoř
- **Méně práce:** úspora pracovní síly díky lepší organizaci
- **Menší ztráty:** použije se jen potřebné množství a zbytek se uloží v chladicím prostoru
- **Méně nákupů:** umožňuje nákup většího množství potravin v době s příznivější cenou
- **Méně odborného personálu:** zařízení se snadno obsluhuje a pracuje zcela automaticky



Dokonalé snímání
teploty,
vlhkosti a proudění
vzduchu
ve varném prostoru.





Výhody

- **Lepší konečný výsledek přípravy pokrmů:** minimalizace mikrobiologických rizik, nedotčené nutriční hodnoty, optimalizace organoleptického aspektu a konečně neomezená dietetická nabídka
- **Větší čistota:** zajištěná snížením četnosti varných procesů a podstatným zkrácením doby, kterou je obvykle nutno věnovat čištění
- **Rychlost:** rychlý a snadný servis bez zbytečných prostojů
- **Větší flexibilita:** zařízení se mohou používat s běžně dostupnými GN plechy, podnosy či talíři.

Přednosti

- **Climachef:** přesná a automatická kontrola klimatu v pečící komoře
- **Sonda teploty jádra:** kontroluje a hlídá dosažení požadované teploty v jádru pokrmů
- **USB připojení:** umožňuje ukládat data HACCP (až 13 dnů, po 24 hodin)
- **Zpožděný start:** časovač umožňuje nastavení přehřátí regenerační pece tak, aby byla včas připravena
- **Záznam teploty pokrmu v jádru:** se sondou teploty jádra je možno zaznamenat až 30 různých teplot a následně uložit jako zprávy HACCP



Využití



NEMOCNICE

ŠKOLY

HOTELY

STADIONY

KONFERENČNÍ CENTRA

SUPERMARKETY





Nové perspektivy veřejného stravování

**Pece
se systémem
regenerace
a udržování**



regenerace

Kapacita plechů

Kapacita talířů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



RB 023E



RB 056E



Model H

s elektromechanickým ovládáním bez zvlhčování

A Nastavení času regenerace se světelnou indikací provozu.
B Hlavní vypínač



Model S

s elektromechanickým ovládáním bez zvlhčování

A Hlavní vypínač
B Nastavení času regenerace se světelnou indikací provozu.
C Přepínač teploty regenerace 140° / 160°C. Pro běžnou regeneraci 140°C. Pro regeneraci fritovaných pokrmů se doporučuje teplota 160°C.



Model M

s elektromechanickým ovládáním a zvlhčováním

A Přepínač teploty regenerace 140° / 160°C. Pro běžnou regeneraci 140°C. Pro regeneraci fritovaných pokrmů se doporučuje teplota 160°C.
B Nastavení času regenerace se světelnou indikací provozu.
C Nastavení vlhkosti s indikací provozu
D Přepínač režimu regenerování nebo udržování.
E Hlavní vypínač



Model E

s elektronickým ovládáním a zvlhčováním

A Hlavní vypínač
B Dotykový displej
C Otočný knoflík pro nastavení a potvrzení volby
D START / STOP
E Osvětlení komory

RB 105H

5 GN 1/1

10

70 mm (h)

825x625x575 h

kw 6,2 3N AC 400V

RB 110H

10 GN 1/1

20

70 mm (h)

825x625x950 h

kw 12,5 3N AC 400V

RB023 S/M/E

5 GN 2/3

5

90 mm (h)

595x555x630 h

kW 3,20 AC 230V

RB056 S/M/E

5 600x400

10

90 mm (h)

870x555x630 h

kW 3,20 AC 230V



RB 105H



RB 110H



Jeden za všechny a všichni v jednom

**Pece
se systémem
regenerace
a udržování**



regenerace

Kapacita plechů

Kapacita talířů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



RB 051S RB 061S

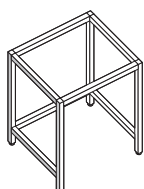


RB081E RB 101E

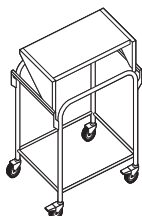


RB 111E RB 141E

PŘÍSLUŠENSTVÍ



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



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



Model	Zásuvy ks	ST - GN 1/1 (00 mm) rozteč	SP - 600x400 (00 mm) rozteč
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)



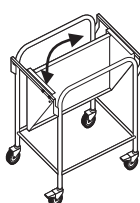
RB 051S/M/E RB 061S/M/E	RB 081S/M/E RB 101S/M/E	RB 111S/M/E RB 141S/M/E	RB 062S/M/E RB 072S/M/E	RB 082S/M/E RB 102S/M/E	RB 112S/M/E RB 142S/M/E
5/6 x (GN 1/1 o 600x400)	8/10 x (GN 1/1 o 600x400)	11/14 x (GN1/1 o 600x400)	6/7 x GN 2/1	8/10 x GN 2/1	11/14 x GN 2/1
10 o 12	16 o 20	22 o 28	24 o 28	32 o 40	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



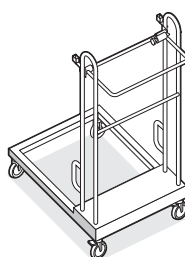
RB 082M RB 102M

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	Zásuvy ks	ST - GN 2/1 (00 mm) rozteč
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)



Pojízdné regenerační pece vždy a všude k dispozici

Regenerační vozíky



regenerace

Kapacita plechů

Kapacita talířů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



RC 061E



Model M

s elektromechanickým ovládáním a zvlhčováním

A Regulace teploty regenerace 30° až 160°C.

Pro běžnou regeneraci

140°C. Pro regeneraci fritovaných pokrmů se doporučuje teplota 160°C.

B Nastavení času regenerace se světelnou indikací provozu.

C Nastavení vlhkosti s indikací provozu

D Přepínač režimu regenerování nebo udržování.

E Hlavní vypínač



Model E

s elektronickým ovládáním a zvlhčováním

A Hlavní vypínač

B Dotykový displej

C Otočný knoflík pro nastavení

a potvrzení volby

D START / STOP

E Osvětlení komory



RC 061 M/E

6 x (GN1/1 o 600x400)

12

70 mm (h)

880x785x970 h

kW 3,2 3NAC400V

RC 101 M/E

10 x (GN1/1 o 600x400)

20

70 mm (h)

880x785x1270 h

kW 6,5 3NAC400V



RC 101M





Vždy dynamické a funkční

Regenerační Vozíky



regenerace

Kapacita plechů

Kapacita talířů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



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





Lídři v oblasti regenerace

Regenerační a udržovací boxy

			
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 ↓



Model

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

regenerace



MFP 20E MFP 22
RFP 20E RFP 22E



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



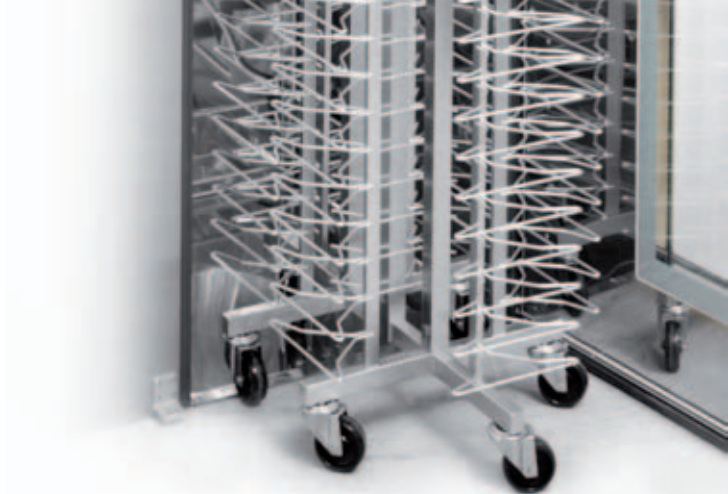
MFP 40E MFP 42E
RFP 40E RFP 42E



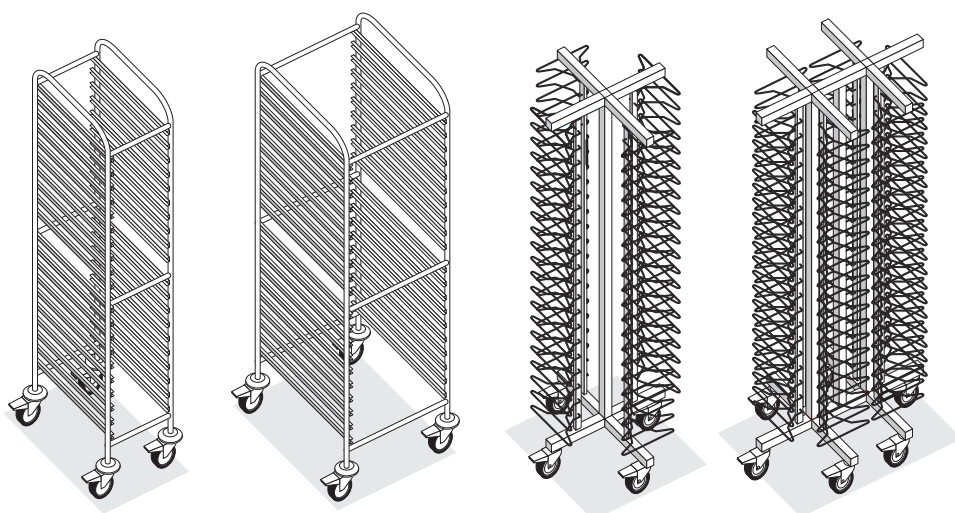
Model E

s elektronickým ovládáním a zvlhčováním

- A** Hlavní vypínač
- B** Dotykový displej
- C** Otočný knoflík pro nastavení a potvrzení volby
- D** START / STOP
- E** Osvětlení komory



Rozměr komory (mm)	Celkový rozměr (mm)	Kapacita GN	Kapacita talířů	Příkon/Napětí
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
Provedení	Vozík na plechy	Vozík na plechy	Vozík na talíře	Vozík na talíře
Pro modely	MFP-RFP 20-22 MTP-RTP 20-22	MFP-RFP 40-42	MFP-RFP 20-22	MFP-RFP 40-42
Kapacita	20 plechů	20 plechů	80 talířů	126 talířů
Rozměry mm	452x605x1810 h	657x725x1810 h	630x630x1800 h	890x590x1800 h



Dva přístroje v jednom!

DVOJÍ BEZPEČNOST, DVOJÍ ÚSPORA!

Chladicí skříně, které se automaticky přepnou do režimu regenerace potravin. Jedna skříň, dva režimy ..



Chladicí a regenerační komory (kombinace)

Kapacita plechů

Kapacita talířů

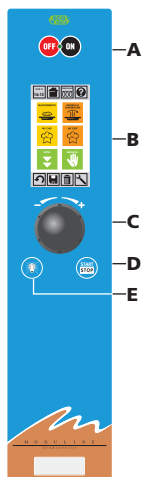
Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



FRP 20E



Model E

s elektronickým ovládáním

- A** Hlavní vypínač
- B** Dotykový displej
- C** Otočný knoflík pro nastavení a potvrzení volby
- D** START / STOP
- E** Osvětlení komory



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 chladicí prostor	10 x (GN1/1 o 600x400) + 5 GN1/1 chladicí prostor	20 plechů GN 1/1	40 plechů 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



Nezanedbatelné je i správné chlazení

SPRÁVNÉ CHLAZENÍ SEHRÁVÁ SVOJI ÚLOHU

Bankety a časově posunutý servis? Ano jistě, i pokud se bude jednat o studené talíře. Vozíky pro udržování v chladném stavu Moduline s kvalitní izolací, tichým chodem a snadnou manévrovatelností. K dispozici s provozní teplotou o až 5 °C, modely MR s teplotou -12 až +5 °C. Ergonomické rukojeti, velká kolečka a ochranné nárazníky tvoří dokonalý systém Moduline určený k udržení potravin v chladném stavu a činí z něj nepostradatelného spojení v oblasti cateringu a veřejného stravování.



Chladicí vozíky

Kapacita plechů

Kapacita talířů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí

PRACOVNÍ TEPLOTA

model MD

0 °C → +5 °C

model 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



Udržování v teplém stavu již nikdy bez nás ..

UDRŽOVÁNÍ V TEPLÉM STAVU

Udržování pokrmů v teplém stavu je podstatnou fází moderní gastro-nomie, která není vázána na dobu a její nároky nelze uspokojovat pouze rychlým vařením. Důležitá je zásoba pokrmů, kterou je třeba správně a se zřetelem k hygienicko-sanitárním předpisům udržovat v teplém stavu, musí být stále připravena, přitom nesmí ztratit svoji chuť, aroma a takto udržené pokrmy musejí vypadat stále přitažlivě.

SYSTÉMY MODULINE PRO UDRŽENÍ V TEPLÉM STAVU

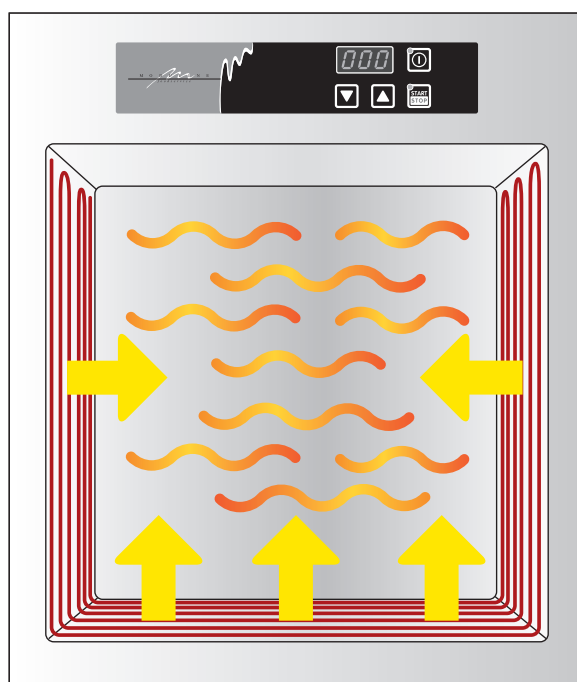
Zařízení Moduline slouží k udržení pokrmů v teplém stavu. Jedná se o šetrný statický ohřev, který pracuje s elektronicky ovládaným topným systémem (kruhově uložené topení z vnějšku komory) zajišťujícím rovnoměrnou, stabilní teplotu. Umožňuje uchovávat potraviny po dlouhou dobu v nezměněném stavu.

Výrobky

- **Stolní modely pro udržování v teplém stavu se zásuvkami, nebo dvířky**
Elektronické ovládání bez přivlhčování. Kapacita od 1 GN1/1 až do 5 GN1/1.
- **Vozíky pro udržování v teplém stavu**
Elektronické ovládání bez přivlhčování. Kapacita od 1 GN1/1 až do 5 GN1/1.
- **Banketové vozíky pro udržování v teplém stavu na talířích**
Elektronické ovládání bez přivlhčování. Kapacita od 48 do 192 talířů

Úspory

- **Méně energie:**
optimální příkon (do 3 kW) s maximální spotřebou 4 kW/h za 24 hodin s teplotou 70°C
- **Bez nutnosti připojení vody:**
statický topný systém bez ventilátoru, není třeba přivlhčovat, pokrmy si udržují svoji přirozenou vlhkost
- **Méně práce:**
zásoba teplých pokrmů umožňuje organizovat kuchyni efektivněji
- **Menší ztráty hmotnosti:**
šetrný statický topný systém bez ventilátoru nevysušuje pokrmy a zamezuje tak drastické ztrátě hmotnosti
- **Nižší náklady na instalaci:**
jednofázová zařízení (230V), která je možno připojit kdekoliv



Ve vnitřním prostoru
se vytváří
rovnoměrná
a stabilní teplota.



Výhody

- **Vyšší kvalita:**
pokrm zůstávají ve stavu, jako by byly právě připravené
- **Delší doby udržení v teplém stavu:**
mírné teplo dovoluje, aby bylo možno udržovat pokrm po mnoho hodin (v některých případech až do 24 hodin)
- **Větší čistota:**
statický topný systém neznečišťuje vnitřní prostor, kratší doba čištění
- **Větší flexibilita:**
přístroje se mohou používat s běžně dostupnými plechy GN a talíři

Využití

NEMOCNICE

ŠKOLY

HOTELY

STADIONY

KONFERENČNÍ CENTRA

SUPERMARKETY

RESTAURACE





Výborné jídlo vždy připravené v zásobě

**Teplé udržovací
skříně
se zásuvkami,
nebo dvířky**



Udržování v teplém stavu

Kapacita plechů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



MSC 12E



MSC 11E



MSC 13E



Model E
s elektronickým
ovládáním

- A** Hlavní vypínač
- B** Zvýšení teploty
- C** Snížení teploty
- D** Displej
- E** START/STOP



MS 031 E	MS 051 E	MSC 11 E	MSC 12 E	MSC 13 E
3 GN 1/1	5 GN 1/1	1 zásuvka x nádoba GN 1/1	2 zásuvky x nádoba GN 1/1	3 zásuvky x nádoba 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

model	EVC 08X	HX CM 01	ERA ...
Kapacita	2 x GN 1/1	1 x GN 1/1	od 1 do 1 x 5 GN 1/1
Rozměry mm	810x700x505 h	410x650x390 h	od 570 do 1690x240x75 h
Příkon/Napětí	0,80 AC 230V 50Hz	0,55 AC 230V 50Hz	od 0,25 do 1,25 AC 230V 50Hz



Jako právě
uvařené,
ať jste
kdekoliv

Pojízdné
udržovací
skříně



Udržování v teplém stavu

Kapacita plechů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

Příkon / Napětí



MS 081E



MS 082E



MS 052E

Udržování v teplém stavu na GN



MS 052 E	MS 081 E	MS 082 E	MS 162 E	MS 282 E
5 GN 2/1 10 GN 1/1	8 GN 1/1	8 GN 2/1 16 GN 1/1	16 GN 2/1 32 GN 1/1	8+8 GN 2/1 16+16 GN 1/1
70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)	70 mm (h)
755x870x780 h	550x740x1000 h	755x870x1000 h	770x855x1740 h	770x855x1740 h
kW 1,5 AC230V	kW 1 AC230V	kW 1,5 AC230V	kW 3 AC230V	kW 1,5+1,5 AC230V



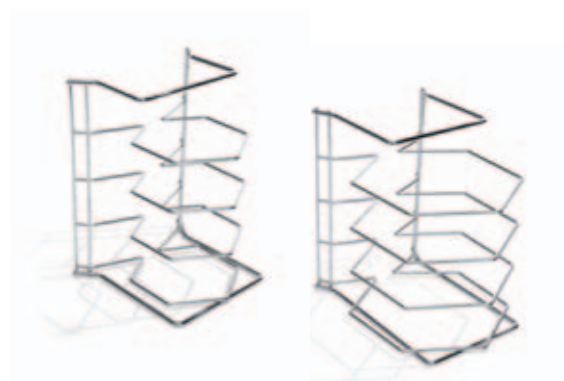
MS 162E



MS 282E



Servírování na talířích



Příslušenství : zásuvné stojany na talíře

Pojízdné banketové udržovací skříně



Udržování v teplém stavu

Kapacita plechů

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

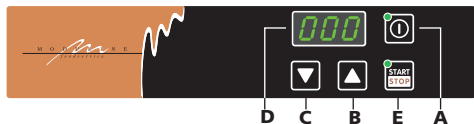
Příkon / Napětí



MS 048E



MS 192E



Model E
s elektronickým
ovládáním

A Hlavní vypínač
B Zvýšení teploty
C Snížení teploty
D Displej
E START/STOP

Udržování v teplém stavu na talířích



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



Příprava pokrmů při nízké teplotě (pečení přes noc)

Slovo má šéfkuchař

NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

je jedním z nejstarších způsobů vaření, bylo objeveno již před dvěma sty lety a díky snadnému použití získává v poslední době stále více na oblibě. Tato metoda přípravy je zejména vhodná pro pečení masa při velmi nízké teplotě po dlouhou dobu. Maso je zdrojem velkého množství bílkovin, vitamínů, tuků, uhlohydrátů, minerálních látek, enzymů a vody. Při vaření v nízkoteplotních zařízeních si potraviny zachovávají tyto důležité látky pro zdravou výživu. Díky šetrnému dlouhodobému vaření při přesné a nízké teplotě nedochází k váhovým ztrátám jako u běžného pečení ve ventilovaných troubách a pokrmy je možno následně udržovat při ideální teplotě po dlouhou dobu.

MODULE VARNÁ & UDRŽOVACÍ ZAŘÍZENÍ

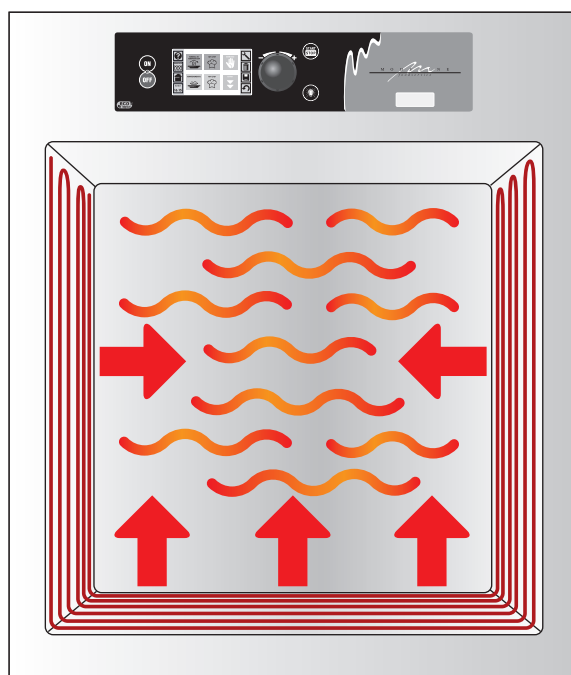
Zařízení Moduline pro vaření/pečení při nízkých teplotách jsou statické pece s elektronicky řízeným ohřevem, který je kruhově uložen mimo pečící prostor a zaručuje standardní a konstantní teplotu, aniž by produkt poškozoval. Jedinečný systém Moduline, který vyhodnocuje a vaří dle teplotních rozdílů mezi teplotou v jádře pokrmu a vnitřní teplotou přístroje. Jednoduše zvolíte, jak velký má být teplotní rozdíl a ten se stále elektronicky přizpůsobuje. Čím je rozdíl menší, o to hodnotnější jsou výsledky se zřetelem k rovnoměrnosti, měkkosti a ztrátě hmotnosti.

Výrobky

- **Stolní modely pro nízkoteplotní pečení a udržování v teplém stavu**
Elektronické ovládání se sondou teploty jádra.
Kapacita pro 3 GN1/1 a 5 GN1/1.
- **Pojízdné modely pro nízkoteplotní pečení a udržování v teplém stavu**
Elektronické ovládání se sondou teploty jádra.
Kapacita pro 3 GN1/1 a 5 GN1/1.

Úspory

- **Nízká spotřeba energie:**
díky menšímu potřebnému příkonu (do 3 kW)
- **Bez vody:**
s pomocí statického kruhového ohřevu není zvlhčování nutné
- **Malé ztráty hmotnosti:**
šetrný statický ohřev (bez ventilátoru) potravu nevysušuje a výrazně snižuje ztrátu hmotnosti. Výsledkem jsou velice nízké ztráty hmotnosti (mezi 8 % a 15 %)
- **Optimalizace nákupu:**
uvedená zařízení Vám umožňují lépe upravovat i méně ušlechtilé kusy masa
- **Nižší náklady na instalaci:**
jednofázová zařízení (230V), která je možno připojit kdekoli

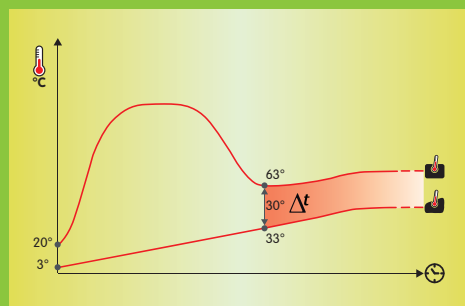


Ve vnitřním prostoru se vytváří rovnoměrná a stabilní teplota.



Výhody

- **Větší flexibilita:** vaření při nízkých teplotách nabízí nepreko-
natelné konečné výsledky
- **Větší příjmy:** díky nižší ztrátě hmotnosti a spotřebě energie
- **Jednodušší čištění:** výrazné usnadnění čištění díky vodotěsné ko-
moře a odvlhčovacímu systému



Plus

- **Delta T:** díky šetrnému dlouhodobému vaření při nízké teplotě nedochází k váhovým ztrátám
- **Sonda teploty jádra:** kontroluje požadovanou teplotu v jádru produktu
- **USB port:** s jeho pomocí můžete ukládat data HACCP (až 13 dnů, 24 hodin)
- **Funkce odložený start:** časovač umožňuje nastavit předehřátí zařízení a připravit jej k provozu v určitou dobu
- **Záznam teplot:** pomocí sondy teploty v jádru je možno zaznamenávat až 30 různých teplot, které jsou následně uloženy ve zprávě HACCP
- **Dveře a ovládání s bezpečnostním zařízením:** aby nebyl proces vaření nechtěně přerušen, nebo měněn (nedopatřením či nekvalifikovanou obsluhou) může šéfkuchař aktivovat bezpečnostní zařízení
- **Odvodní systém:** kondenzát se bezpečně shromažďuje ve spodní vaně a po ukončení varných procesů ji lze snadno vypustit, aniž by bylo nutné otevírat dveře.

Využití



RESTAURACE
HOSTINCE
SUPERMARKETY
VELKOKUCHYNĚ





**DeltaT
je ten
rozdíl**



**Varné & udržovací
zařízení
Stolní, nebo
pojízdné**



Nízkoteplotní vaření

Kapacita plechů

Kapacita
pokrmu

Rozteč zásuvů

Rozměry mm

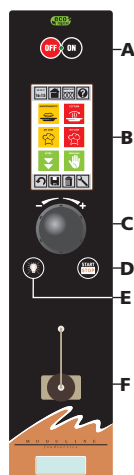
Příkon / Napětí



FS 082E

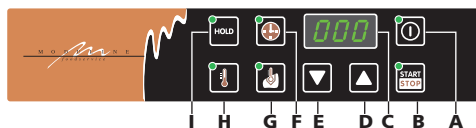


FS 052E



Model E s elektronickým ovládáním

- A Hlavní vypínač
- B Dotykový displej
- C Otočný knoflík pro nastavení a potvrzení volby
- D START / STOP
- E Osvětlení komory
- F USB port



Model E s elektronickým ovládáním

- A Hlavní vypínač
- B START / STOP
- C Displej
- D Zvýšení teploty
- E Snížení teploty
- F Nastavení času
- G Teplota jádra
- H Nastavení teploty
- I Nastavení udržování

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



Uzení inovativní systém

UZENÍ

Moduline představuje jedinečný přístroj umožňující přípravu pomocí uzení (možnost uzení pokrmů „za tepla a za studena“) s pomocí sondy teploty jádra. Efektivní systém s mnoha přednostmi, využívaný kuchaři k vytváření inovativních receptů a pokrmů, které jsou stále více aktuální. Zařízení v této kombinaci výrazně zjednodušují přípravu a zároveň šetří tolik potřebný prostor v kuchyni.

	FA 052 E	FA 082
Kapacita plechů	5 GN 2/1 10 GN 1/1	8 GN 2/1 16 GN 1/1
Kapacita pokrmu	46 kg	55 kg
Rozteč zásuvů	70 mm (h)	70 mm (h)
Rozměry mm	755x870x1085 h	755x870x1310 h
Příkon / Napětí	kW 3,2 AC 230V	kW 3,2 AC 230V



Detail :
Nádoba
na štěpky,
zásuvka
na popel



FA 082E



NOVÝ DESIGN

Nová produktová řada výrobků Moduline s inovačním designem a elegantním černým ovládacím panelem.

TOUCH SCREEN ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ S DOTYKOVOU OBRAZOVKOU

uživatelsky příjemné elektronické ovládání, které mění svůj vzhled i styl přesně dle Vašich potřeb. Inovativní přístup, který se zaměřuje na intuitivní vztah s uživatelem aniž by se upouštělo od osvědčených a praxí vyzkoušených funkcí. Postačí několik kontaktů s novým logickým ovládáním a poznáte jednoduchou, každému přístupnou technologii.



ECO-LOGICAL OCHRANNÁ ZNAČKA, KTERÁ TVOŘÍ ROZDÍL

Logo Eco-Logical je důkazem výrobního systému Moduline, který se citlivě zaměřuje na ochranu životního prostředí s důrazem na úspory energií. Ochranná značka je přidanou hodnotou pro naše výrobky, které se vyznačují:

- nízkou spotřebou energie
- jsou jednoduše recyklovatelná
- snižují produkci odpadu
- jednoduše použitelná



PATENTOVÁNO

Symbol poukazující na snahu Moduline maximálně ochránit svá inovativní řešení a technologie v zařízeních.



„Pan Stress přináší
řešení mnoha problémů.
Prohlédněte si inspirační
video na
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
food service