



**HOLD**  
**HHFF20E**  
 Mantenitore caldo

**COSTRUZIONE**

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox 18/10 AISI 304 interni alla camera per inserimento carrello
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Chiusura porta su tre punti
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

**DOTAZIONI FUNZIONALI**

- Pannello di controllo con schermo LCD touch screen e regolazione elettronica tramite manopola scroller della temperatura, del tempo e dell'umidità
- Suoneria di fine ciclo
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Temperatura di esercizio: 30°C - 120°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie di formati diversi
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata

**DOTAZIONI STANDARD**

- Climachef
- Porta USB per salvataggio dati HACCP
- Sonda al cuore singolo punto

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Carrello porta piatti          | <input type="checkbox"/> Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade |
| <input type="checkbox"/> Carrello porta teglie          | <input type="checkbox"/> Doccetta esterna                              |
| <input type="checkbox"/> Copertura termica per carrello | <input type="checkbox"/> One Touch software                            |
| <input type="checkbox"/> Sonda al cuore multipunto      | <input type="checkbox"/> Griglie                                       |
| <input type="checkbox"/> Sonda al cuore ad ago fine     | <input type="checkbox"/> Teglie  |


**MODULINESRL**


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




# moduline

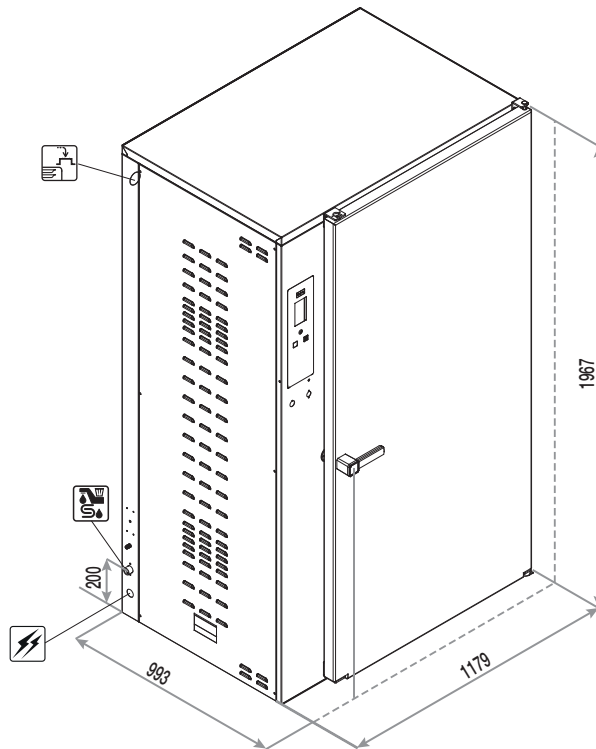
## SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di alimentazione elettrica 

Ingresso acqua addolcita 

Sfiato automatico evacuazione umidità in eccesso 

**Nota** - Il disegno e le relative dimensioni sono riferite alla versione standard. Dotazioni a richiesta / accessori potrebbero comportare delle variazioni



**Dimensioni esterne** (L x P x H) - mm  
1179 x 993 x 1967h

**Dimensioni camera** (L x P x H) - mm  
780 x 695 x 1860h

**Capacità teglie**  
20 x GN 1/1 h65

**Capacità piatti**  
Piatti Ø 230-310  
84

**Alimentazione**  
380-415V 3N 50/60Hz

**Potenza totale assorbita [kW]**  
6,3 (400V)

**Assorbimento [A]**  
9,2 (400V)

**Pressione acqua [kPa]**  
150 ÷ 500

**Temperatura di esercizio [°C]**  
30 ÷ 120

**Capacità massima di prodotto [Kg]**  
72

**Peso netto [Kg]**  
204



A

B

C

D

E

- A Interruttore generale
- B Display
- C Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione
- D Tasto START/STOP
- E Tasto accensione luce in camera di cottura

**MODULINESRL**

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