



# HOLD HHFF22E

## 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
- Camera passante con porte fronte/retro

### 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"/> Lampeggiante                                  |
| <input type="checkbox"/> Sonda al cuore multipunto      | <input type="checkbox"/> One Touch software                            |
| <input type="checkbox"/> Sonda al cuore ad ago fine     | <input type="checkbox"/> Griglie                                       |
|   | <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

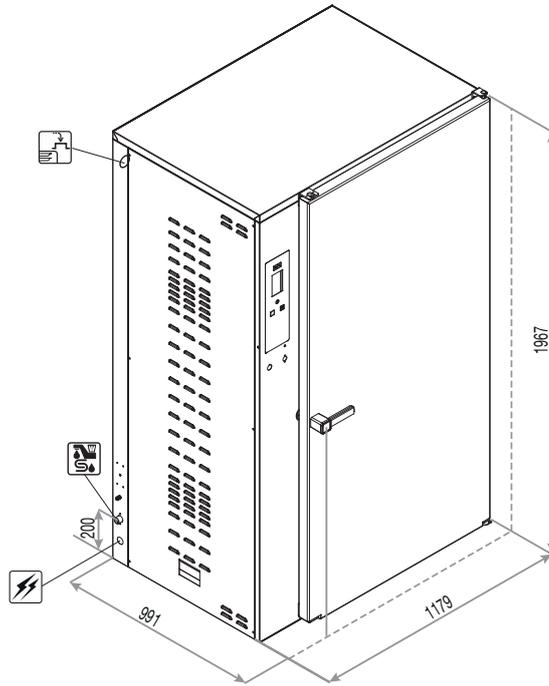
## SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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



<b>Dimensioni esterne (L x P x H) - mm</b>	1179 x 991 x 1967h
<b>Dimensioni camera (L x P x H) - mm</b>	780 x 705 x 1860h
<b>Capacità teglie</b>	20 x GN 1/1 h65
<b>Capacità piatti Piatti Ø 230-310</b>	84
<b>Alimentazione</b>	380-415V 3N 50/60Hz
<b>Potenza totale assorbita [kW]</b>	6,3 (400V)
<b>Assorbimento [A]</b>	9,2 (400V)
<b>Pressione acqua [kPa]</b>	150 ÷ 500
<b>Temperatura di esercizio [°C]</b>	30 ÷ 120
<b>Capacità massima di prodotto [Kg]</b>	72
<b>Peso netto [Kg]</b>	250



- A — Interuttore 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