



## REThERM RRFT20E

Rigeneratore  
per la rimessa in  
temperatura di cibi  
refrigerati (+3°C)

### 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 - 160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Camera adatta ad accogliere carrelli porta-piatti o porta-teglie di formati diversi
- Camera trasversale
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto

### DOTAZIONI STANDARD

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

### DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Carrello porta piatti
- Carrello porta teglie
- Copertura termica per carrello
- Sonda al cuore multipunto
- Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade
- Doccetta esterna
- Sonda al cuore ad ago fine
- One Touch software
- Griglie
- 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

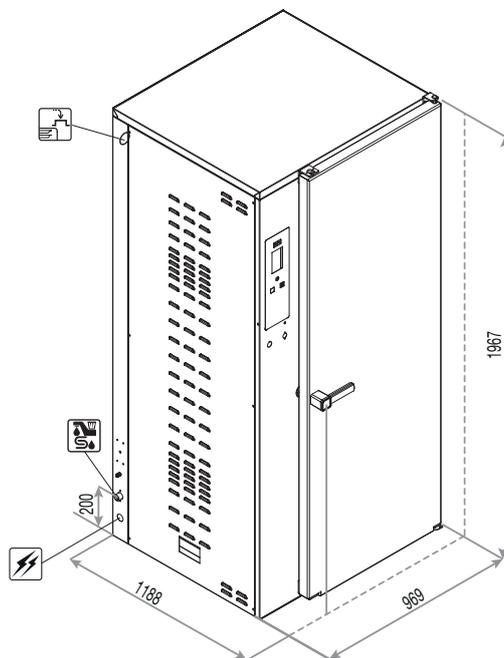
## SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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

969 x 1188 x 1967h

**Dimensioni camera**  
(L x P x H) - mm

570 x 860 x 1860h

**Capacità teglie**

20 x GN 1/1 h65

**Capacità piatti**  
Piatti Ø 230-310

62

**Alimentazione**

380-415V 3N 50/60Hz

**Potenza totale assorbita [kW]**

12,5 (400V)

**Assorbimento [A]**

18,1 (400V)

**Pressione acqua [kPa]**

150 ÷ 500

**Temperatura di esercizio [°C]**

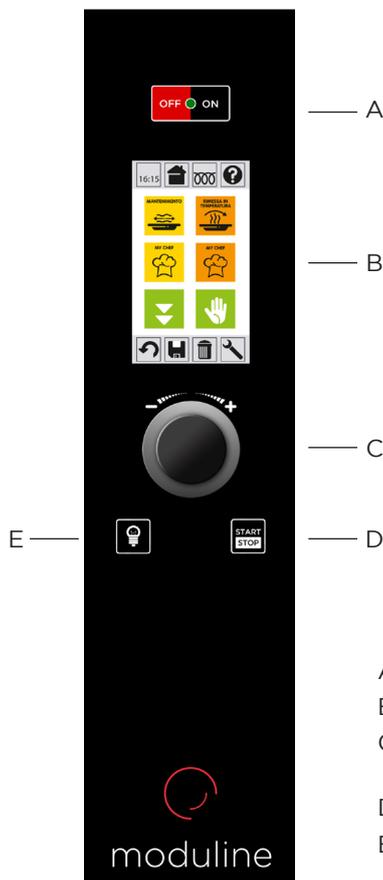
30 ÷ 160

**Capacità massima di prodotto [Kg]**

72

**Peso netto [Kg]**

206



- 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