



# REThERM RRO102C/D/E

Rigeneratore  
per la rimessa in  
temperatura di cibi  
refrigerati (+3°C)  
e surgelati (-18°C)

## COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Attacco diretto alla rete idrica
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenza elettrica corazzata
- Porta con chiusura a scatto e vetro interno
- Piedini regolabili
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

## DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo di temperatura, tempo e umidità elettromeccanico (C), elettronico con display digitale (D) o elettronico con display LCD touch-screen (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 160°C
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto (solo per le versioni D ed E).
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- Inversione periodica senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata (solo per versioni D e E)

## DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie GN2/1

## DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Base di supporto
- Struttura portateglie GN2/1
- Carrello fisso o ribaltabile per estrazione struttura portateglie
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa
- Porta contraria
- Sonda al cuore singolo punto (solo per versioni D e E)
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico (Climachef - solo per versioni D e E)
- Sonda al cuore multipunto (solo per le versioni D ed E)
- Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade (solo per le versioni D ed E)
- Doccetta esterna
- Porta USB per salvataggio dati HACCP (solo per le versioni D e E)
- Porta a vetro con illuminazione
- Teglie
- Griglie
- Sonda al cuore ad ago fine (solo per le versioni D ed E)
- One Touch software
- Sistema filtraggio acqua

**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

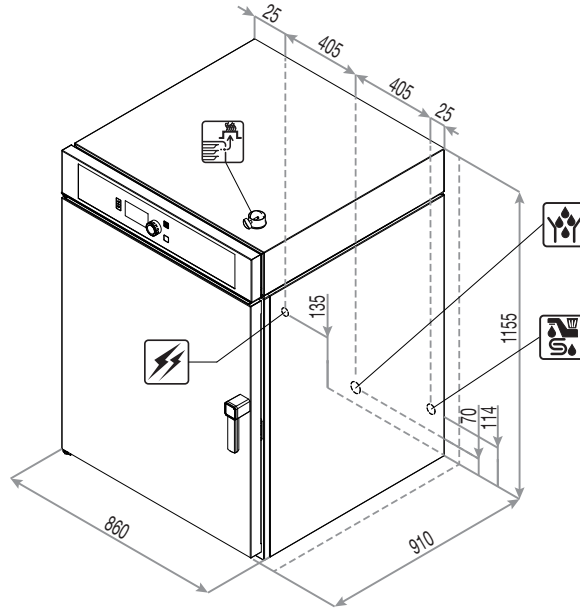
Ingresso cavo di alimentazione elettrica

Sfiato regolabile evacuazione umidità in eccesso

Scarico camera

Ingresso acqua addolcita

**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** 860 x 910 x 1155h

**Capacità teglie** 10 x GN 2/1

**Passo guide [mm]** 75

**Capacità piatti** 40 ø 200-260  
20 ø 270-320

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

**Temperatura di esercizio [°C]** 30 ÷ 160

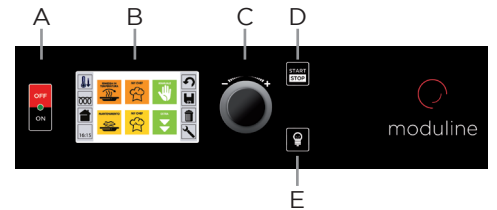
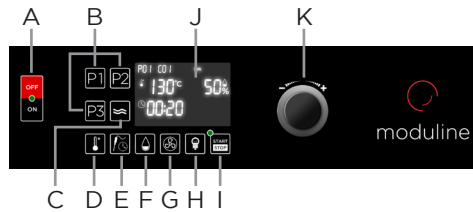
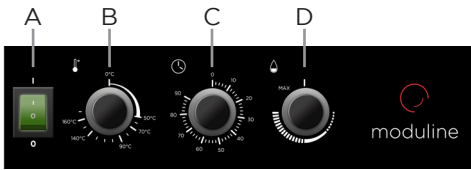
**Capacità massima di prodotto [Kg]** 72

**Potenza totale assorbita [kW]** 15,5 (400V)

**Assorbimento [A]** 22,4 (400V)

**Pressione acqua [kPa]** 150 ÷ 500

**Peso netto [Kg]** 102



### Versione C

- A Interruttore generale
- B Manopola temperatura camera
- C Manopola impostazione tempo
- D Manopola controllo umidità in camera

### Versione D

- A Interruttore generale
- B Tasto programmi preimpostati
- C Tasto mantenimento
- D Tasto temperatura camera
- E Tasto tempo / sonda al cuore
- F Tasto umidità camera
- G Tasto velocità ventola (optional)
- H Tasto accensione luce in camera di cottura
- I Tasto Start/stop
- J Display
- K Manopola di impostazione

### Versione E

- A Interruttore generale
- B Display Touch Screen
- 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