



COOK&HOLD CHC052E

Forno statico
per cotture
a bassa temperatura

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico della camera spessore 25mm
- Guarnizione frontale in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera
- Porta con chiusura a scatto
- Quattro ruote di cui due con freno
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Bacinella ricavata sul fondo della camera per la raccolta dei succhi di cottura

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo con schermo LCD 4,3" touch screen e regolazione elettronica di tempo, temperatura, sonda al cuore e Δt
- Temperatura di esercizio 30°C – 160°C
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Scarico camera richiudibile
- Bacinella raccogli condensa
- Timer partenza programmata

DOTAZIONI STANDARD

- Sonda al cuore multipunto esterna asportabile con salvataggio di 30 diverse temperature al cuore
- Porta a vetro con illuminazione
- Paratie portateghe GN2/1 e GN1/1
- Porta USB per salvataggio dati HACCP

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- | | |
|---|--|
| ☐ Sistema lavaggio EcoWash | ☐ Teglie |
| ☐ Porta contraria | ☐ Sistema filtraggio acqua (insieme al lavaggio) |
| ☐ Griglie | ☐ Detergente / brillantante (insieme al lavaggio) |

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

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di
alimentazione
elettrica



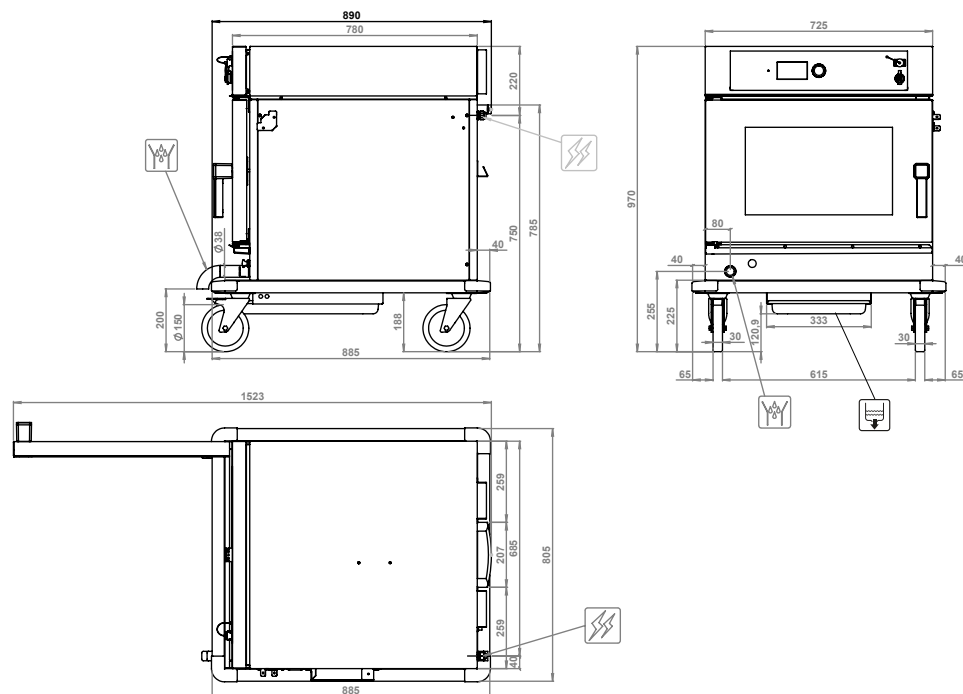
Scarico camera



Scarico condensa



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

805 x 890 x 970h

Alimentazione

AC 220-240V 50/60Hz

Potenza totale assorbita
[Kw]

3 (230V)
3,15 (230V) Con lavaggio Ecowash

Assorbimento
[A]

13,1 (230V)
13,7 (230V) Con lavaggio Ecowash

Temperatura
di esercizio [°C]

30 ÷ 160

Capacità teglie -
interasse [mm]

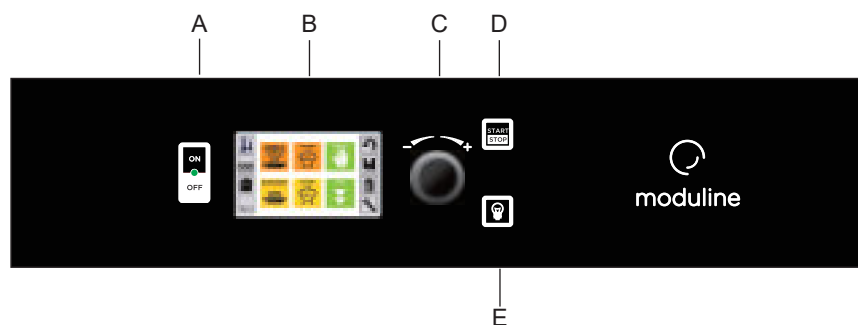
5 GN 2/1 - (75)
10 GN 1/1 - (75)

Capacità massima
di prodotto [Kg]

46

Peso netto
[Kg]

80



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

MODULINESRL