



2025/IT



OFF ON

MULTI-VERBAUX
SUR BAC ON / FROID
75°
20°
1...5

oduline

il
**WORKFLOW
MODULINE**

P. 07 **COTTURA:**

Combi

Cook&Hold,

Smoker

Pressure

FlexyGrill

P. 29 **RIGENERAZIONE:**

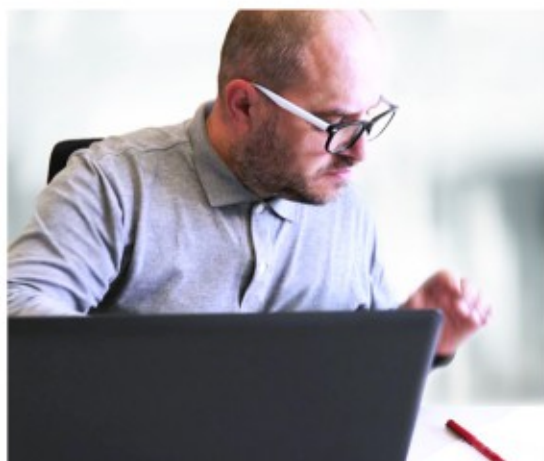
Retherma

P. 45 **MANTENIMENTO:**

Warm

Cold

LA FABBRICA DELLE SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE MODERNA



Moduline, contando sulla sua esperienza trentennale, progetta, realizza, e distribuisce le sue soluzioni per la ristorazione moderna, in più di 40 paesi nel mondo.



Per riuscire in questo compito, Moduline si avvale di un team di collaboratori con grande esperienza nel settore delle attrezzature per la ristorazione, utilizzando sistemi di progettazione e di lavorazione dell'acciaio di ultima generazione.

Moduline ha una mission precisa: ideare soluzioni per le sfide quotidiane e future, assicurando innovazione, qualità ed affidabilità'.

W O R K F L O W

Cuocere,
Abbatere,
Rigenerare e
infine Mantenere
sono i 4 passi del
Workflow
Moduline.

Moduline offre le
migliori tecnologie in
ciascuna di queste
fasi, con le sue linee
di prodotti: Combi,
Cook&Hold, Smoker,
Pressure, FlexyGrill,
Retherma e Hold
(Warm, Cold).

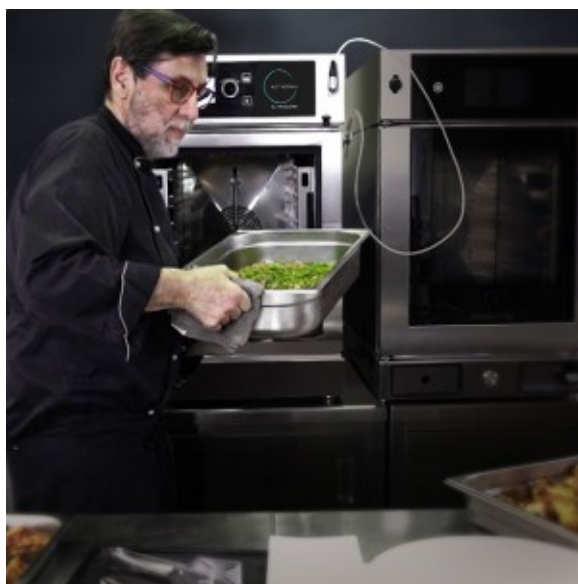
Ognuna di queste
linee puo' essere usata
individualmente o
come parte del
Workflow
Moduline, per la
migliore
esperienza nel
Cook&Chill.



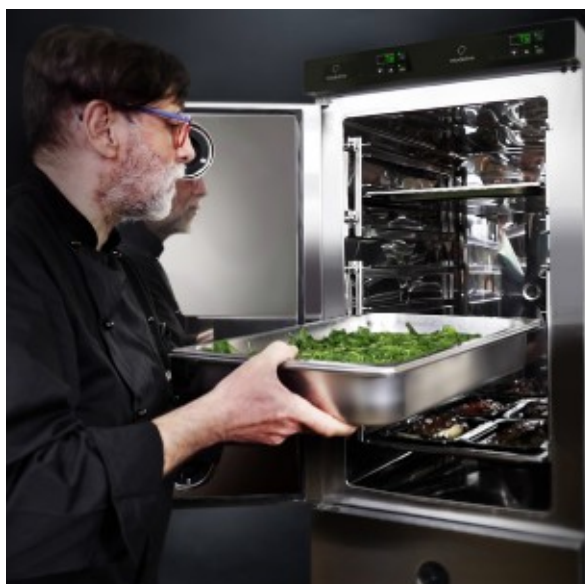
1 _ COTTURA



2 _ RIGENERAZIONE



3 _ MANTENIMENTO



C O T T U R A

La cottura di Moduline è composta da 5 gamme di prodotto per un totale di 41 modelli. Combi, la gamma di forni combinati in 10 modelli, tutti ad iniezione diretta di vapore. Con le loro dimensioni compatte sono la perfetta soluzione per le cucine di piccola taglia. Cook&Hold e' l'espressione perfetta della cottura a bassa temperatura.

22 modelli disponibili in versione da appoggio, da incasso, su ruote, a cassette, con controlli elettronici e touch. Smoker, gli affumicatori statici, abbinati alla cottura a bassa temperatura. 4 modelli, tutti con controllo touch e con sonda a cuore.

Pressure, il forno a vapore con pressione fino a 1,2 bar, esalta e amplifica tutti i vantaggi della cottura a vapore. Grill/Flexygrill, la gamma di salamandre elettriche, ultrarapide, offre tre modelli con riscaldamento alloggiato nella parte superiore e un modello con l'innovativo riscaldamento da entrambe le zone di cottura.



Modelli Combi

	GCE060 C XXS	GCE060 T XXS	GCE106 C	GCE106 T
Capacità Teglie	6 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)
Passo Guide	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C
Potenza Elettrica	5300 W	5450 W	7800 W	7950 W
Alimentaz. Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	550x610x835 h mm	550x610x854 h mm	550x845x835 h mm	550x845x854 h mm



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione T

Modelli Combi

	GCE110 C	GCE110 T
Capacità Teglie	10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Passo Guide	64 mm	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C
Potenza Elettrica	12500 W	12650 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	550x845x1075 h mm	550x845x1094 h mm



Modelli Combi

GCE061 C

GCE061 T

Capacità Teglie

6 (GN 1/1)

6 (GN 1/1)

Passo Guide

64 mm

64 mm

Temperatura di Esercizio

da +30°C a +280°C

da +30°C a +280°C

Potenza Elettrica

7800 W

79500 W

Alimentazione Elettrica

AC 380-415V 3N 50/60 Hz

AC 380-415V 3N 50/60 Hz

Dimensioni

800x715x835 h mm

800x715x854 h mm



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione T

Modelli Combi

	GCE101 C	GCE101 T
Capacità Teglie	10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Passo Guide	64 mm	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +280°C	da +30°C a +280°C
Potenza Elettrica	15500 W	15650 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	800x715x1075 h mm	800x715x1094 h mm



Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CSC031 E	CSC051 E	CSC052 E
Capacità Teglie	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	11 kg	18 kg	30 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1500 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm



Pannello comandi CSC/CSD

Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CSD011 E*	CSD012 E*	CSD013 E*
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* Camera unica con una sonda di temperatura

Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CSD001 E*	CSD002 E*	CSD003 E*
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



* Camera unica con una sonda di temperatura



Pannello comandi CSD/CSDER

Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CSD011 ER**	CSD012 ER**	CSD001 ER**	CSD002 ER**
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentaz. Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz
Dimensioni	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



** Versione da incasso con comandi remoti

Modelli Cook&Hold



DeliWARM

CSD212 E*

CSD313 E**

Capacità Bacinelle	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1400 W	2100 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	702x681x635 h mm	702x681x863 h mm



* Doppia camera a controllo indipendente con 2 sonde al cuore

** Tripla camera a controllo indipendente con 3 sonde al cuore



Pannello comandi CSD

Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CHT081 E	CHT082 E	CHT281 E*	CHT282 E*
Capacità Teglie	8 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN1/1)	8+8 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	29 kg	58 kg	58 kg	115 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potenza Elettrica	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x730x1035 h mm	755x850x1035 h mm	550x730x1760 h mm	760x845x1760 h mm



Modelli Cook&Hold



DeliWARM

	CHC052 E*	CHC082 E*	CHC282 E**
Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	7+7 (GN 2/1) o 14+14 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3000 W	2800 W	2800 + 2800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	805x890x970 h mm	805x890x1195 h mm	810x890x1995 h mm



* Disponibile con lavaggio incorporato (optional)

** Doppia camera a controllo indipendente con 2 sonde al cuore



Pannello comandi CHC



Modelli Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

CHS052 E*

CHS082 E*

Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3150 W	2950 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	805x890x1198 h mm	805x890x1423 h mm



* Disponibile con lavaggio incorporato (optional)



Pannello comandi CHS/FAB

Modelli Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

FAB052 E*

FAB082 E*

Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3150 W	2950 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	725x810x1011 h mm	725x810x1236 h mm



Modello Pressure

CVE031 E

Capacità Teglie	3 (GN 1/1)
Temperatura di Esercizio	da +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Passo Guide	80 mm
Potenza Elettrica	15500 W
Alimentazione Elettrica	AC 3N 400V 50/60 Hz
Dimensioni	733x880x840 h mm



Pannello comandi CVE





OFF ON



START
STOP

moduline

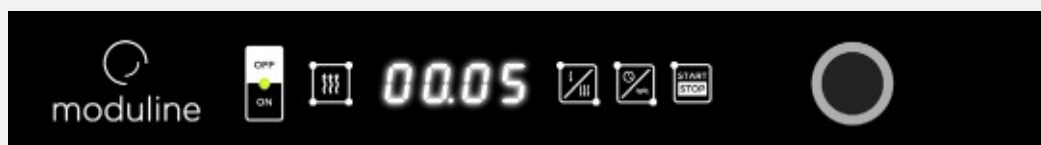
Modello FlexyGrill

SEH103 E*

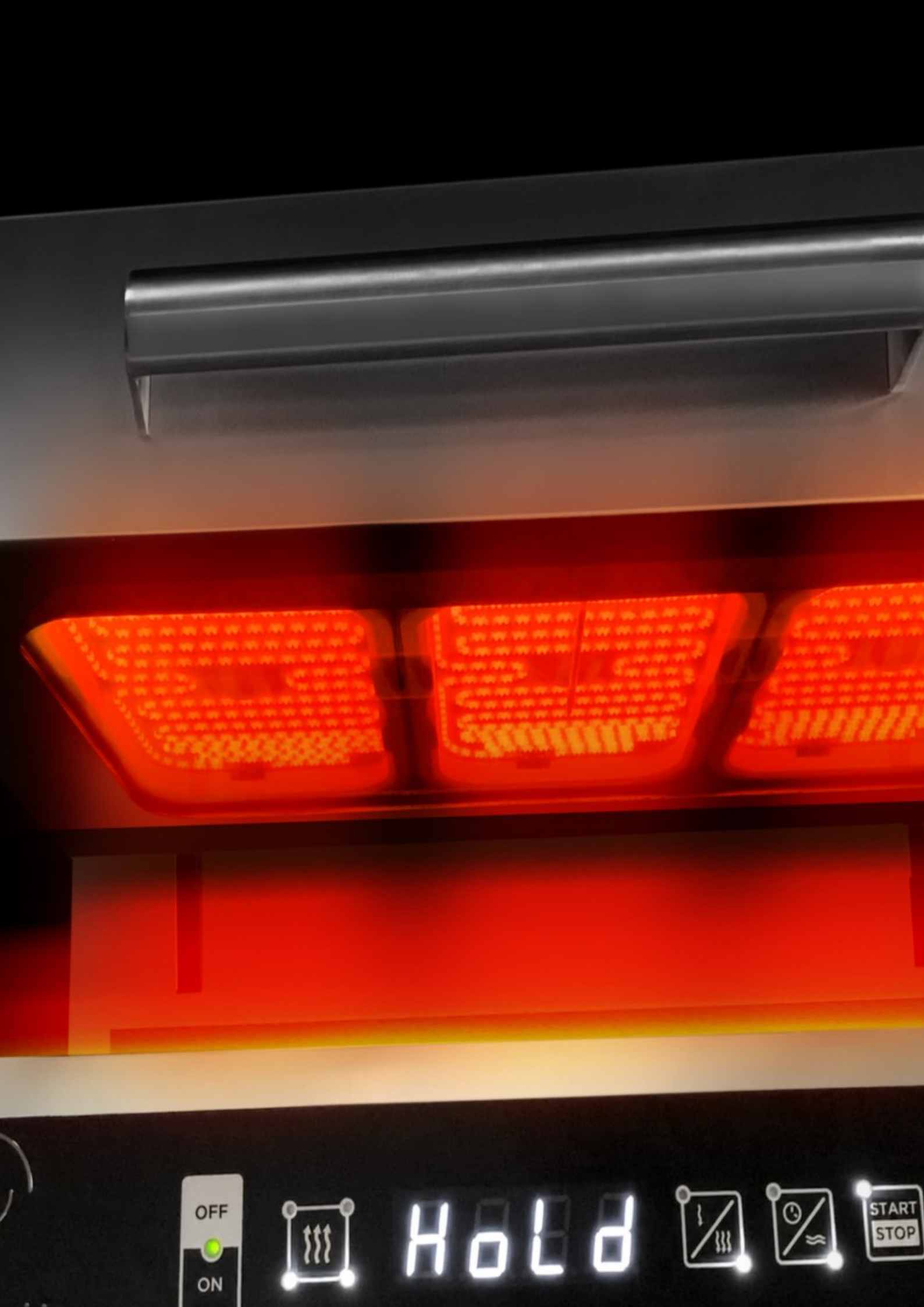
Superficie di cottura	1 x GN 1/1
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto e dal basso*
Timer	20 min. max.
Potenza elettrica	7100 W
Alimentazione elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm



* Piano unico in vetroceramica nella parte inferiore
a 4 livelli di potenza per cotture "double-sided"



Pannello FlexyGrill



OFF



ON



Hold



START
STOP

Modello Grill

SEC003 E

Superficie di cottura	1 x GN 1/1
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto
Timer	20 min. max.
Potenza elettrica	4100 W
Alimentazione elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm



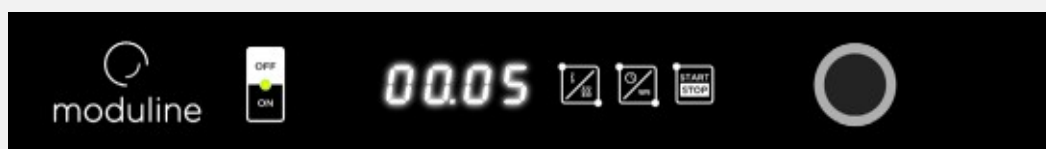
Pannello Grill

Modelli Grill Plus

SEH003 E

SEH004 E

Superficie di cottura	1 x GN 1/1	1 x GN 4/3
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto	Irradiazione dall'alto
Timer	20 min. max.	20 min. max.
Potenza elettrica	4600 W	6100 W
Alimentazione elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm	765x608x536 h mm



Pannello Grill Plus

R I G E N E R A Z I O N E

La linea di prodotto Retherma è il fiore all'occhiello dell'offerta di Moduline.

In 20 anni di esperienza Moduline, infatti, ha sviluppato una gamma di rigeneratori per tutte le esigenze: 67 modelli con 3 diversi tipi di controllo.

Capacità di carico che variano dai 4 GN 2/3 fino ai 40 GN 1/1 per la rigenerazione in teglia; da 12 a 126 piatti per la rigenerazione dei menu "à la carte" o durante cerimonie ed eventi.

Grazie alla delicatezza della rigenerazione, Retherma permette di servire piatti preparati in anticipo, preservandone le caratteristiche organolettiche, come se fossero stati appena cotti.

Retherma permette di rigenerare i cibi in qualsiasi tipo di contenitore, applicazione e per ogni tipo di pubblico, da un minimo di 20 ad un massimo di 500 persone per ciclo di rigenerazione.



Modelli Retherma



GRE060 C/E/EW**

GRE106 C/E/EW**

Capacità Teglie	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)
Capacità Piatti	6 Ø 200-320	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Passo Guide	64 mm	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potenza Elettrica	3450-3600 W*	3450-3600 W*
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x610x835-854* h mm	550x845x835-854* h mm



* A seconda dei modelli

** ClimaChef incluso nella dotazione (esclusa la versione C)



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



GRE061 C/E/EW/T/TW**

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Passo Guide	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potenza Elettrica	3450-3600 W*
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	800x715x835-854 h mm



Modelli Retherma



	RRS040 C*	RRS060 C*	RRS090 C*
Capacità Teglie	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)
Capacità Prodotto	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg
Passo Guide	95 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3450 W	3450 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm



* Versione senza umidificazione

Pannello comandi RRS



Modelli Retherma



RRS071 C*

RRS101 C*

Capacità Teglie	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	25 Kg	36 Kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	6300 W	12500 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



Modelli Retherma



RR0061 C/D/E

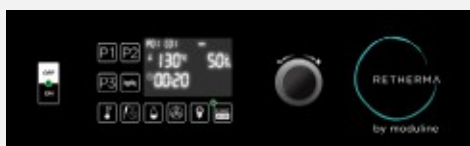
RR0101 C/D/E

RR0141 C/D/E

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)
Capacità Piatti	10/12 (Ø 200-260mm) 5/6 (Ø 270-320mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270-320mm)	22/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 11/14 (Ø 270-320mm)
Passo Guide	78 mm	76 mm	76 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	6300 W	12500 W	15500 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	800x760x886 h mm	800x760x1186 h mm	800x760x1661 h mm



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione D



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RR0072 C/D/E

RR0102 C/D/E

RR0142 C/D/E

Capacità Teglie	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
Capacità Piatti	24/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 12/14 (Ø 270 mm - 320 mm)	32/40 (Ø 200 mm - 260 mm) 16/20 (Ø 270 mm - 320 mm)	44/56 (Ø 200 mm - 260 mm) 22/28 (Ø 270 mm - 320 mm)
Passo Guide	78 mm	76 mm	76 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	12500 W	15500 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Modelli Retherma



RRT061 C/D/E*

RRT101 C/D/E*

RRT161 C/D/E*

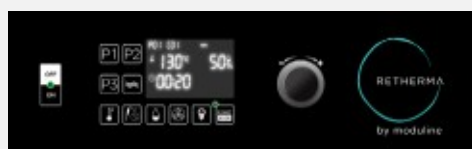
Capacità Teglie	6 (GN1/1)	10 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)
Capacità Piatti	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)
Passo Guide	78 mm	76 mm	72 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	3450 W	6800 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	885x825x1066 h mm	885x825x1366 h mm	885x825x1831 h mm



* Su tutti i modelli serbatoio d'acqua integrato di serie



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione D



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RRT112 C/D/E*

RRT153 C/D/E*

RRT162 C/D/E*

Capacità Teglie	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	16 (GN 2/1)
Capacità Piatti	40 (Ø 200 mm - 260 mm) 20 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)
Passo Guide	76 mm	72 mm	79 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	6800 W	10150 W	10150 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm	945x975x1931 h mm



Modelli Retherma



	RRFF20 E*	RRFF22 E*◇	RRFT20 E*	RRFT22 E*◇
Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Dimensioni camera	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potenza Elettrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Alimentaz. Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x932x1967 h mm	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm



* Carrelli portateglie o piatti non inclusi
ClimaChef + Sonda al cuore
+ Porta USB di serie su tutti

◇ Versioni passanti

Pannello comandi Versione E



Modelli Retherma



RRFF40 E*

RRFF42 E*◇

Capacità Teglie	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Dimensioni camera	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	23200 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 h mm



Modelli Retherma



RRD061 E*

RRD101 E*

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320 mm	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320
Passo Guide	78 mm	6 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +160°C	da +0°C a +160°C
Potenza Elettrica	3450 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	885x829x1396 h mm	885x829x1696 h mm



VERSIONI COMBinate:

Mantenimento Freddo
+
Rigenerazione
+
Mantenimento Caldo



* Con gruppo frigorifero



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RRD153 E*

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320
Passo Guide	72 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a 160°C
Potenza Elettrica	10150 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	1000x855x2010 h mm



VERSIONI COMBinate:

Mantenimento Freddo
+
Rigenerazione
+
Mantenimento Caldo

Pannello comandi Versione E



Modelli Retherma



RRFC20 E*

RRFC40 E*

Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +160°C	da +0°C a +160°C
Dimensioni camera	780x695x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	12500 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	1179x932x2292 h mm	1179x1202x2292 h mm



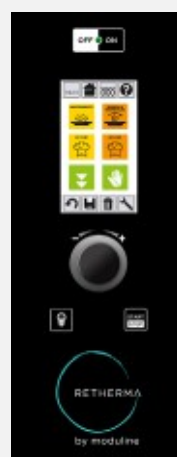
VERSIONI COMBinate:

Mantenimento Freddo
+
Rigenerazione
+
Mantenimento Caldo



* Con gruppo frigorifero, ClimaChef, Sonda al cuore, Porta USB, SpeedGrade di serie su tutti.
Carrello porta teglie o piatti non incluso

Pannello comandi Versione E



OFF  ON

16:15







MANTENIMENTO


RIMESSA IN TEMPERATURA


MY CHEF


MY CHEF
















START
STOP



by moduline

M A N T E N I M E N T O

Quando ci si siede a tavola, è molto importante poter consumare le pietanze alla temperatura corretta. Moduline con la gamma HOLD, mantenitori di temperatura, sia calda che fredda, eccelle in questa funzione.

I modelli Warm, mantenitori caldi, permettono di conservare alla giusta temperatura le pietanze, senza disidratarle, grazie, o al riscaldamento statico o a quello ventilato con controllo dell'umidità CLIMACHEF. Warm conta 41 modelli, tutti a controllo elettronico, da appoggio, su cassette, da incasso, carrellati e da pavimento.

La gamma HOLD è completata da 4 carrelli refrigerati, 2 positivi e 2 negativi, della gamma COLD e da 4 modelli neutri, della gamma SERVICE, per il trasporto di vivande fresche o piatti e vassoi. Questi ultimi permettono di servire i piatti freddi, lì dove sono richiesti in ogni tipo di servizio.



Modelli Hold/Warm Static**

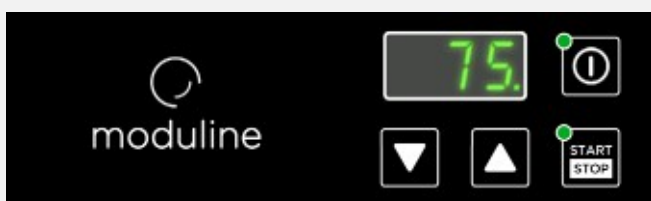


DeliWARM

	HSH031 E	HSH051 E	HSH052 E
Capacità Teglie	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	11 Kg	18 Kg	36 Kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1500 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm



** Riscaldamento Statico con "Deliwarm"



Pannello comandi



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Warm Static**



DeliWARM

	HSW011 E*	HSW012 E*	HSW013 E*
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* Camera con temperatura unica

Modelli Hold/Warm Static**



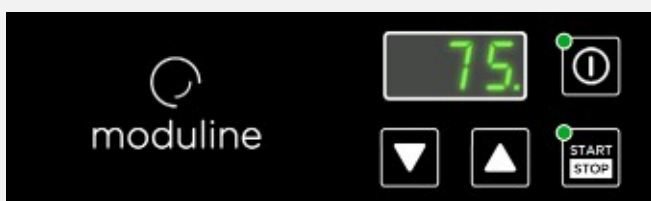
DeliWARM

	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



* Camera con temperatura unica

** Riscaldamento Statico con "Deliwarm"



Pannello comandi



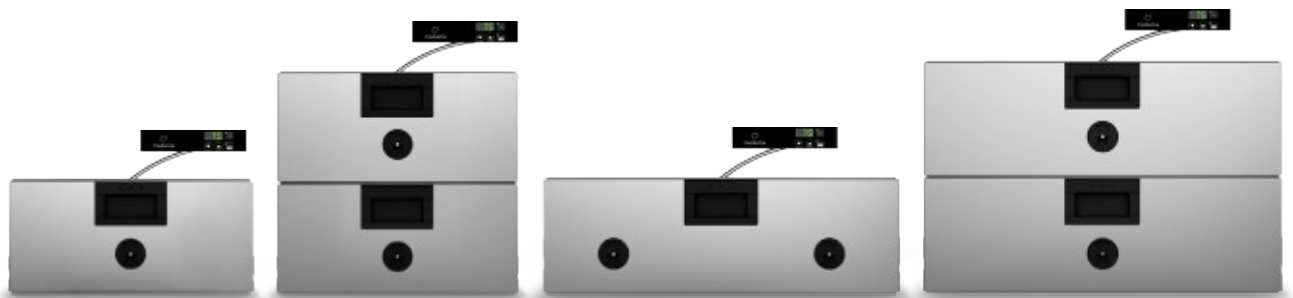
Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Warm Static**



DeliWARM

	HSW001 ER***	HSW002 ER***	HSW011 ER***	HSW012 ER***
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



*** Versione da incasso con comandi remoti

Modelli Hold/Warm Static ***



DeliWARM

HSW212 E*

HSW313 E**

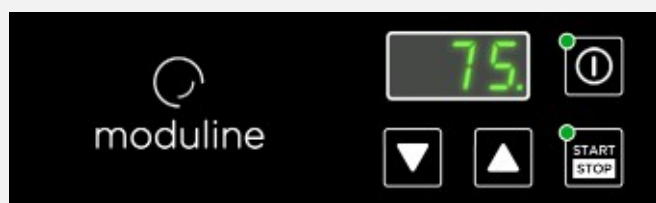
Capacità Bacinelle	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacità Prodotto	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1400 W	2100 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	705x680x610 h mm	705x680x835 h mm



* Doppia camera a controllo indipendente

** Tripla camera a controllo indipendente

*** Riscaldamento Statico con "Deliwarm"



Pannello comandi



Pannello comandi con WIFI (opzionale)



Modelli Hold/Warm Static ***

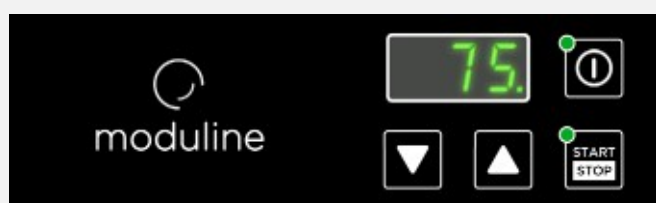


DeliWARM

	HHT081 E	HHT161 E	HHT161 EP*	HHT281 E**
Capacità Teglie	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x730x1035 h mm	550x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



- * Versione passante
- ** 2 camere con controlli indipendenti
- *** Riscaldamento Statico con "Deliwarm"



Pannello comandi



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Warm Static ***



DeliWARM

	HHT052 E	HHT082 E	HHT162 E/EP*	HHT282 E**/EP*
Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Aliment. Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



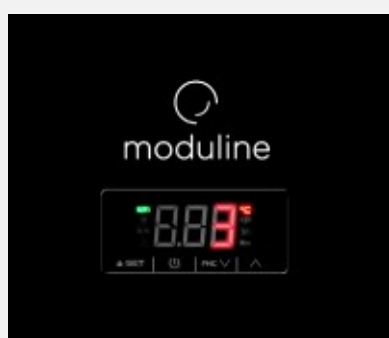
Modelli Hold/Warm Ventilated*



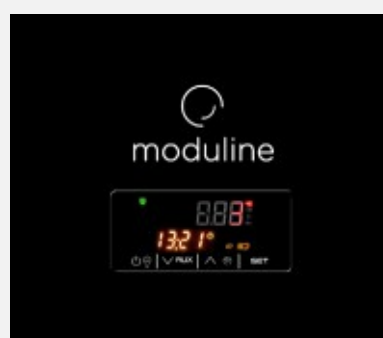
	HHA101 EV	HHA102 EV	HHA201 EV	HHA202 EV
Capacità Teglie	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Capacità prodotto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Potenza Elettrica	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



* Riscaldamento Ventilato con umidificazione (carico d'acqua manuale)



Pannello comandi



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli

Hold/Service**

	HHA101 N	HHA102 N	HHA201 N	HHA202 N
Capacità Teglie h 40 mm	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Capacità Teglie h 100 mm	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)
Capacità Teglie h 150 mm	3 (GN 1/1)	3 (GN 2/1) o 6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1) o 12 (GN 1/1)
Capacità prodotto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensioni	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



** Carrelli neutri di servizio

Modelli

Hold/Warm Ventilated*

HHF112 E

HHF153 E

Capacità Teglie	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacità prodotto	72 Kg	115 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	2800 W	2800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm



* Riscaldamento ventilato
con controllo elettronico dell'umidità.
Versione con Timer Multilivello a 5 e 8 zone

Pannello comandi





OFF ON

MULTILEVELLO
SU TRAVATA / FREDDO
75°
20
1...5



moduline

1

2

3

4

5

6

Modelli

Hold/Warm Ventilated**

	HHFF20 E*	HHFF22 E*◇	HHFT20 E*	HHFT22 E*◇
Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310
Temp. di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Dimensioni Camera	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potenza Elettrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Alimentaz. Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x932x1967 h mm	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm



- * Carrelli portateglie o piatti non inclusi
Sonda al cuore, Porta USB di serie su tutti
- ** Riscaldamento Ventilato con Clima Chef
- ◇ Versioni passanti

Pannello comandi Versione E



Modelli

Hold/Ventilated**

HHFF40 E*

HHFF42 E*◇

Capacità Teglie	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	126 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Dimensioni Camera	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	7800 W	7800 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 h mm



Modelli

Hold/Cold

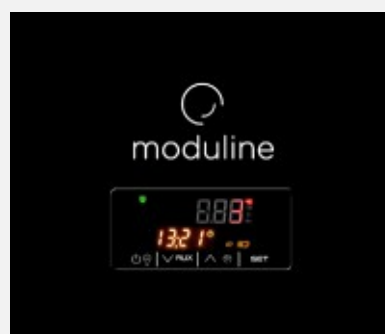
HCT162 E

HCT122 E

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Passo Guide	68 mm	68 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +10°C	da +0°C a +10°C
Potenza Elettrica	200 W	200 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Pannello comandi



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli

Hold/Cold

HFT162 E

HFT122 E

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Passo Guide	68 mm	68 mm
Temperatura di Esercizio	da -18°C a +5°C	da -18°C a +5°C
Potenza Elettrica	450 W	450 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



SCENARI

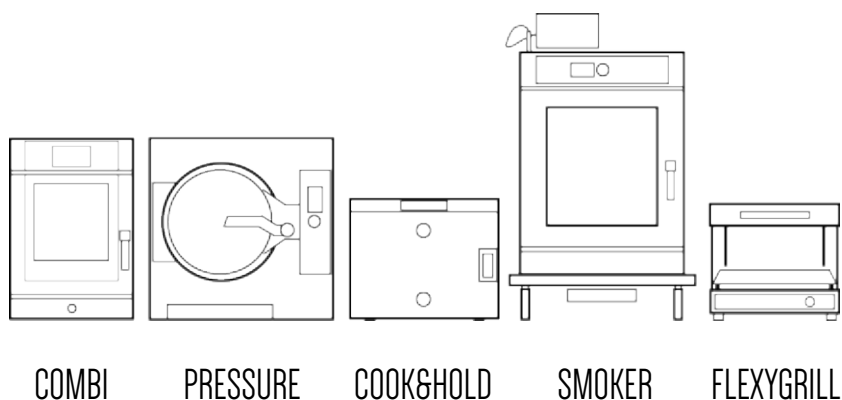
LA PERFETTA SOLUZIONE PER OGNI ESIGENZA

Non importa quale sia lo scenario della vostra attività: Moduline ha una soluzione per ogni tipo di ristorazione: servizio "à la carte", banqueting, "dark o ghost kitchens", franchising e infine ristorazione collettiva.

Grazie alla completezza di gamma, composta da 10 linee di prodotto, gli operatori troveranno sempre una soluzione tecnica per le loro cotture o applicazioni in cucina. Cuocere, affumicare, abbattere, rigenerare, mantenere: tutto è possibile grazie ai prodotti del Workflow Moduline, sia usati in sequenza che stand-alone, da 30 a 15000 pasti per ciclo.

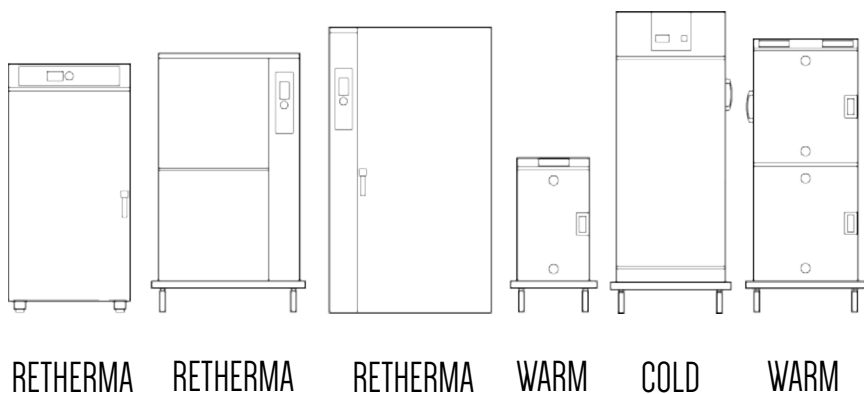
Ol/Ristorazione "a' la Carte"

Concentrarsi sulla qualità degli ingredienti e degli abbinamenti per realizzare dei capolavori senza preoccuparsi di logistica e tempi. Moduline propone una gamma di prodotti innovativi per tutte le cotture: Pressure, Combi, Cook&Hold, Flexygrill, Smoker, il massimo per la ristorazione gourmet.



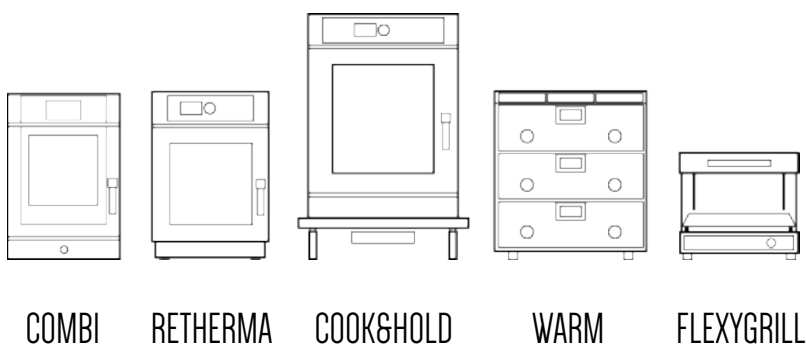
02/Banqueting e Catering

Da 30 a 15.000 ospiti da servire contemporaneamente, mantenendo le caratteristiche delle pietanze inalterate e uniformi dal primo all'ultimo piatto servito, e' la sfida più difficile dei caterers del mondo moderno. Tutto cio' e' possibile grazie a Retherma. Tutta la qualita' di pietanze appena cotte, senza stress. E se c'e' un ritardo o un imprevisto Hold/Warm aiuta gli operatori a mantenere le pietanze calde.



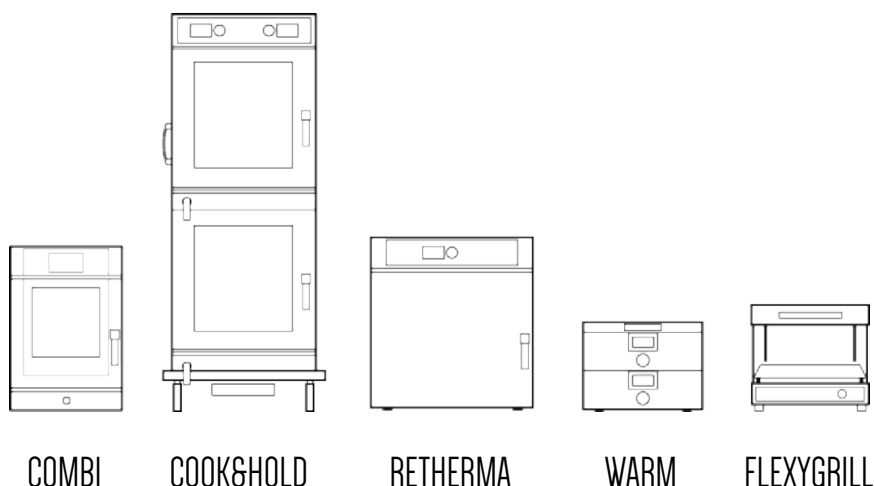
03/Catene e Franchising

Standardizzazione, velocità e just-in-time: sono le tre parole d'ordine che danno il senso all'impegno quotidiano di moduline nel mondo della ristorazione in franchising. Cuocere rapidamente o rigenerare, cuocere over-night o rifinire e se necessario mantenere.



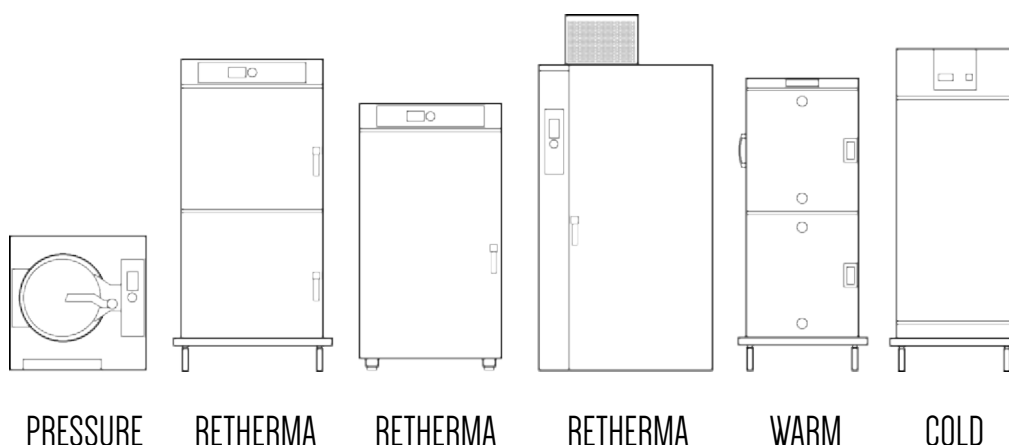
04/Delivery e Take Out

La ristorazione commerciale si evolve. Sempre piu' consumatori hanno spostato il luogo di condivisione dei pasti all'interno delle proprie mura domestiche, preferendole a luoghi affollati o a volte difficili da raggiungere. Il food delivery e' cresciuto e si sta specializzando. Moduline propone Combi, Cook&Hold, Retherma, Flexygrill e Hold proprio per tutte le ghost e dark kitchens che preparano e organizzano le consegne dei vostri pasti preferiti, senza compromessi sulla qualita' e freschezza delle pietanze.



05/Ristorazione Collettiva e Ospedaliera

La costante crescita della popolazione mondiale, unita a un'aspettativa di vita più lunga, rappresenta una sfida quotidiana anche per la ristorazione collettiva, che ogni giorno deve provvedere alla somministrazione di pasti a scuole, ospedali, case di riposo, caserme o cucine da campo, contenendo i costi pur dovendo assicurare adeguati standard di qualità e sicurezza dei cibi. Moduline propone in primis Retherma, la soluzione ideale per tutte le cucine collettive, oltre che l'ampia gamma di mantenitori Hold/Warm e Cold, per il trasporto dei cibi all'interno dei locali.



PRESSURE

RETHERMA

RETHERMA

RETHERMA

WARM

COLD

I dati contenuti nel presente documento sono da ritenersi non vincolanti.
L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.





moduline

moduline

