



REThERM GRE060E

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

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Isolamento termico totale della camera con lana di vetro o di roccia
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Scarico centrale camera
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porta con chiusura a scatto
- Piedini regolabili
- Accesso facilitato per le operazioni di riparazione e manutenzione
- Bacinella raccogli condensa sotto la porta e connessa al sistema di scarico del forno

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con display LCD touch-screen 4,3"
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- 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
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 210°C
- I programmi di rigenerazione possono essere suddivisi in differenti fasi
- Sistema auto-diagnosi
- Funzione MultiLevel: il forno può gestire differenti preparazioni con tempi di cottura o temperature diversi
- Funzione IdealWarm: la riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di cottura permette un mantenimento caldo perfetto
- Sistema Climachef
- Funzione PadLock: blocco tastiera e ricettari con password
- Il sistema ProTime permette di impostare la data e l'ora in cui si vuole che il forno si preriscaldi o inizi a lavorare
- Paratie portateglie GN2/3 estraibili

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Supporti | ☐ Kit installazione a parete | ☐ Sistema filtraggio acqua |
| ☐ Sonda al cuore singolo punto | ☐ Kit installazione sovrapposta | ☐ Griglie |
| ☐ Sonda al cuore multipunto | ☐ Cassetti riserva acqua e scarico | ☐ Teglie |
| ☐ Sonda al cuore ad ago fine | ☐ Porta Usb | ☐ Silenziatore |
| ☐ Doccetta esterna | ☐ Funzione SpeedGrade: regolazione velocità ventilatori | ☐ Cappa condensazione ad aria |
| ☐ Sistema condensazione completa | ☐ Apertura porta doppio scatto | ☐ One touch software |
| ☐ Porta con doppio vetro basso emissivo e ventilazione interna. | | ☐ Porta contraria |
| ☐ Porta con vetro interno apribile | | ☐ Blocco porta con chiave (in combinazione con porta vetro) |

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 di sicurezza



Scarico camera



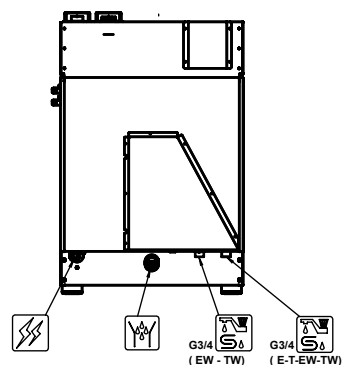
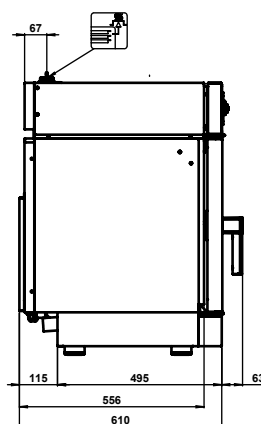
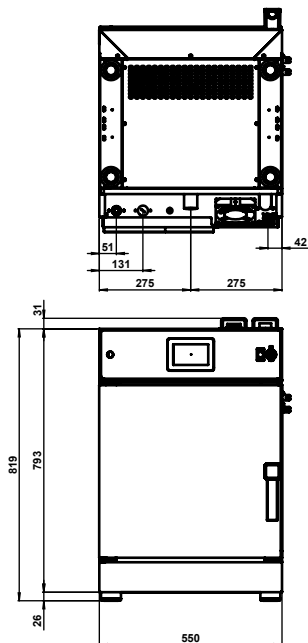
Ingresso acqua
addolcita



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

550 x 610 x 854 h

Capacità massima di
prodotto [Kg]

10

Capacità teglie

6 x GN 2/3

Potenza totale
assorbita [kW]

3,45 (230V)

Capacità piatti

6 Ø 200-320

Assorbimento
[A]

15 (230V)

Passo guide
[mm]

64

Pressione acqua [kPa]

150 ÷ 500

Alimentazione

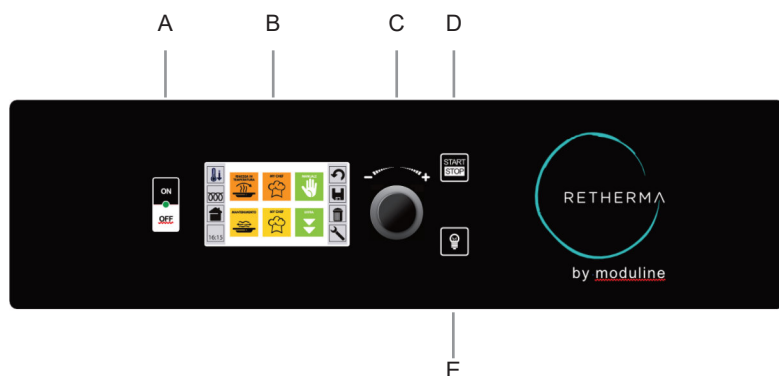
AC 220-240V 50/60Hz

Peso netto
[Kg]

65

Temperatura
di esercizio [°C]

30 ÷ 210



- A Interruttore generale
- B Display Touch Screen
- C Manopola di impostazione
e "enter" di selezione
- D Tasto Start/Stop

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