



HOLD HHF112E Mantenitore caldo

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi perimetrali in gomma
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata e porta in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porta con chiusura a scatto
- 4 ruote girevoli di cui 2 con freno
- Maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con display LCD 4,3" touch-screen
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 120°C
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Inversione periodica del senso di marcia dei ventilatori per una migliore distribuzione dell'aria calda
- Serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua
- Suoneria di fine ciclo
- Termostato di sicurezza camera
- Sistema auto-diagnosi
- Porta a vetro con illuminazione

- Sistema Prottime: permette di impostare la data e l'ora con cui si vuole che il forno si preriscaldi o inizi a lavorare
- Funzione multilevel: il forno può gestire differenti preparazioni con tempi e temperature diverse
- Funzione Padlock: blocco tastiera e ricettari con password

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie GN 2/1 e GN 1/1

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Sonda al cuore ad ago
- ☐ Sonda al cuore singolo punto
- ☐ Sonda al cuore multipunto
- ☐ Porta USB per salvataggio dati HACCP
- ☐ Teglie
- ☐ Griglie

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



Sfiato automatico
evacuazione umidità
in eccesso



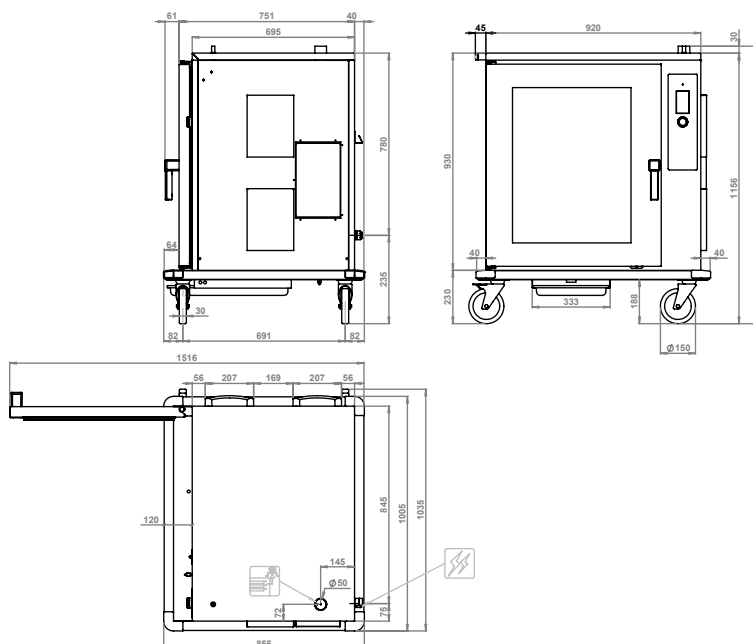
Scarico camera e
bacinella raccogli
condensa



Tanica 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

1005 x 855 x 1186 h

Capacità teglie

10 x GN 2/1
20 x GN 1/1

Passo guide
[mm]

76

Capacità piatti

40 ø 200-260
20 ø 270-320

Alimentazione

AC 220-240V 50/60Hz

Temperatura
di esercizio [°C]

30 ÷ 120

Capacità massima di
prodotto [Kg]

72

Potenza totale
assorbita [kW]

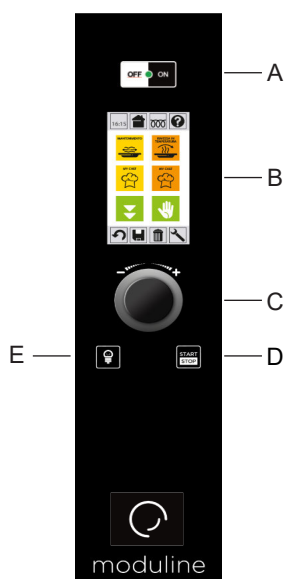
2,8 (230V)

Assorbimento
[A]

12,2 (230V)

Peso netto
[Kg]

107



- 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