



item #
 model #
 project #
 sis #
 aia #

HOLD HHF153E

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 porte in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura
- Paratie portateghe estraibili per facilitare le operazioni di pulizia
- Scarico centrale camera per facilitare le operazioni di lavaggio e pulizia
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Porte 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 touch-screen 4.3"
- 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 portateghe 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
- ☐ Paratie GN 2/1 x 64 piatti ø 280mm

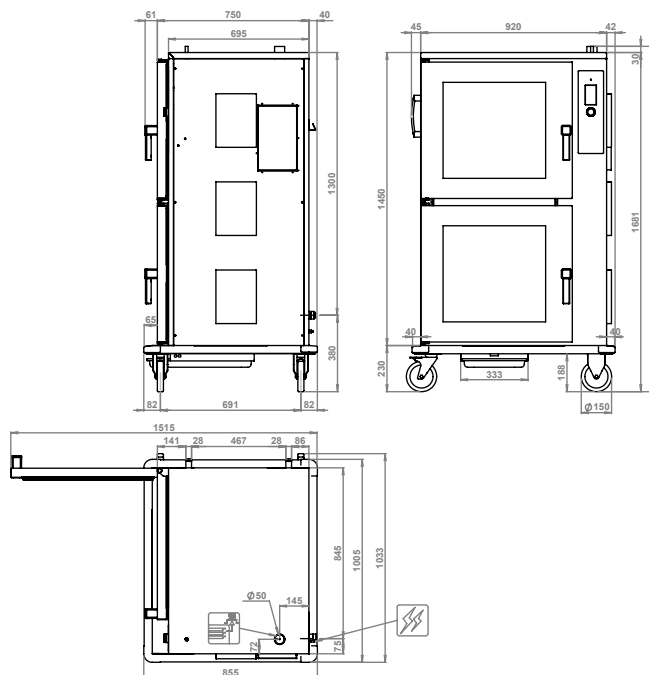
MODULINESRL

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

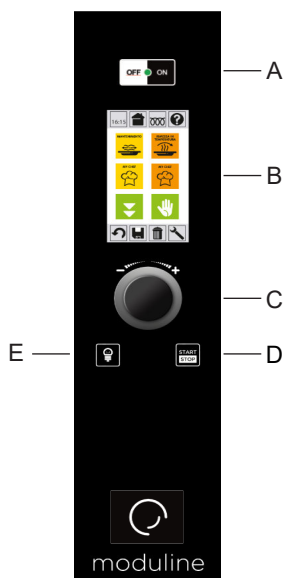
- Ingresso cavo di alimentazione elettrica 
- Sfiato automatico evacuazione umidità in eccesso 
- Scarico camera e bacinella raccogli condensa 
- Tanica acqua addolcita 

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 1711h
Capacità teglie	16 x GN 2/1 32 x GN 1/1
Passo guide [mm]	72
Capacità piatti	64 ø 200-260 32 ø 270-320
Alimentazione	AC 220-240V 50/60Hz

Temperatura di esercizio [°C]	30 ÷ 120
Capacità massima di prodotto [Kg]	115
Potenza totale assorbita [kW]	2,8 (230V)
Assorbimento [A]	12,2 (230V)
Peso netto [Kg]	143



- 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