



REThERM RRFC40E

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

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox 18/10 AISI 304 interni alla camera per inserimento carrello
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Raffreddamento ventilato tramite evaporatore in acciaio inox
- Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R452A
- Chiusura porta su tre punti
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

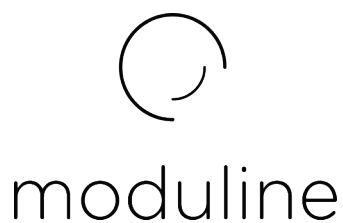
- Pannello di controllo, con schermo LCD 4,3" touch screen e regolazione elettronica tramite manopola scroller della temperatura, del tempo e dell'umidità
- Suoneria di fine ciclo
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Temperatura di esercizio 0°C – 160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie di formati diversi
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto.

DOTAZIONI STANDARD

- Climachef
- Porta USB per salvataggio dati HACCP
- Sonda al cuore singolo punto
- Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Carrello porta teglie
- ☐ Carrello porta piatti
- ☐ Copertura termica per carrello
- ☐ Sonda al cuore multipunto
- ☐ Doccetta esterna
- ☐ Sonda al cuore ad ago fine
- ☐ One touch software
- ☐ Griglie
- ☐ Teglie



SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di
alimentazione
elettrica



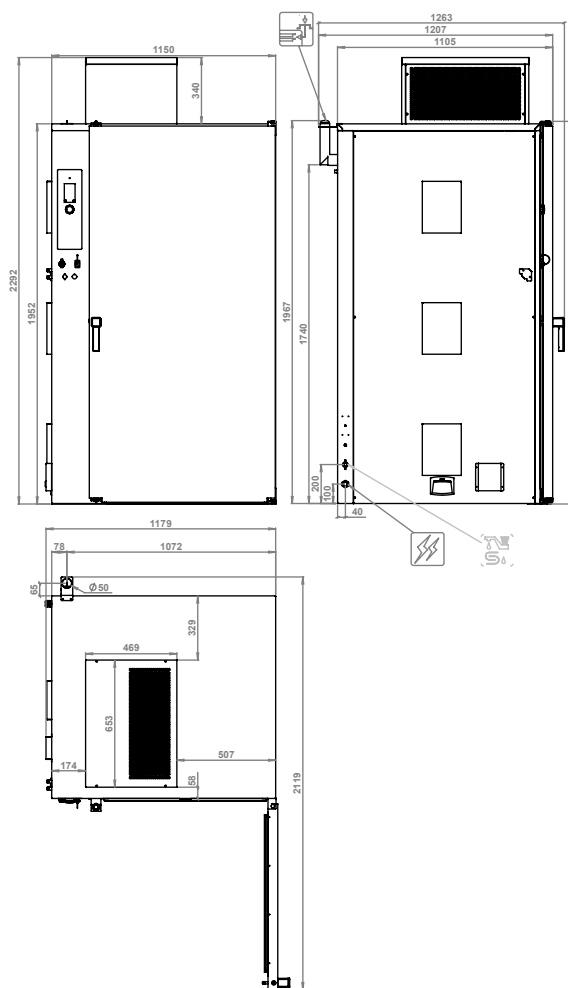
Ingresso acqua
addolcita



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	1179 x 1207 x 2292h
Dimensioni camera (L x P x H) - mm	780 x 975 x 1860h
Capacità teglie	40 x GN 1/1 h65 20 x GN 2/1 h65
Capacità piatti Piatti Ø 230-310	126
Alimentazione	380-415V 3N 50Hz
Potenza totale assorbita [kW]	23,2 (400V)
Assorbimento [A]	33,6 (400V)
Pressione acqua [kPa]	150 ÷ 500
Temperatura di esercizio [°C]	0 ÷ 160
Capacità massima di prodotto [Kg]	144
Peso netto [Kg]	290



- A Interruttore generale
- B Display
- 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