



## REThERM RRFF22E

Rigeneratore per la  
rimessa in temperatura  
di 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
- Chiusura porta su tre punti
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione
- Camera passante con porte fronte/retro

### 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: 30°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

### DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Carrello porta piatti
- ☐ Carrello porta teglie
- ☐ Copertura termica per carrello
- ☐ Sonda al cuore multipunto
- ☐ Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade
- ☐ Doccetta esterna
- ☐ Sonda al cuore ad ago fine
- ☐ One Touch software
- ☐ Lampeggiante
- ☐ Griglie
- ☐ Teglie

**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



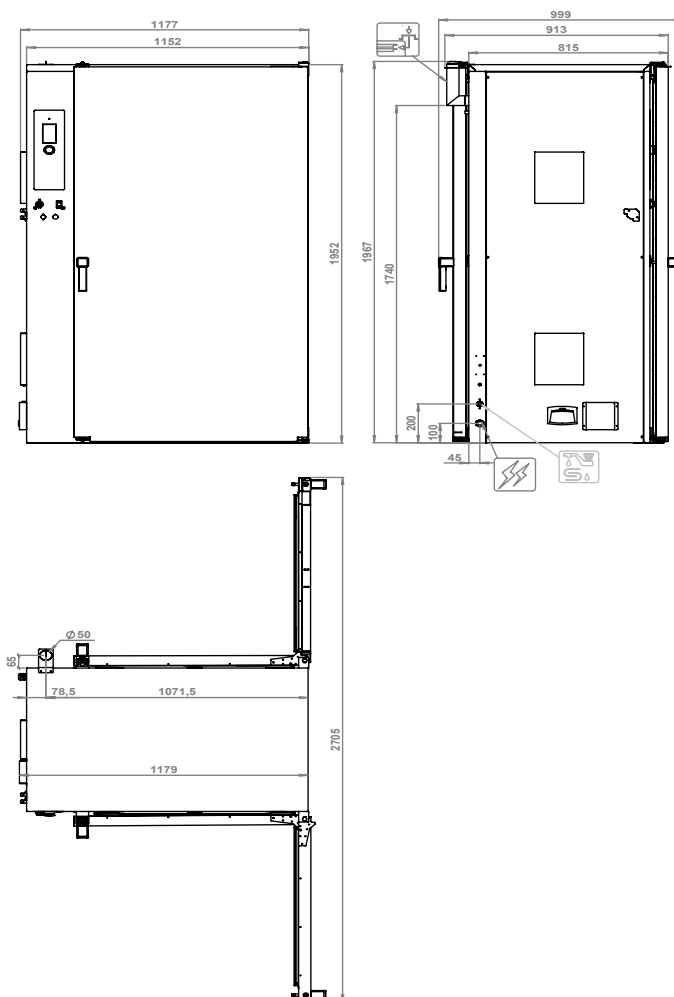
Ingresso acqua  
addolcita



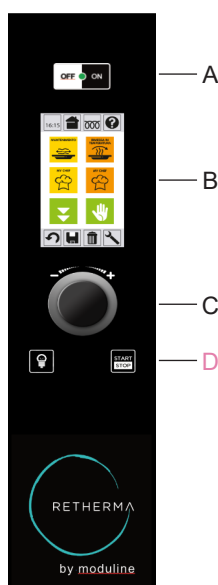
Sfiato automatico  
evacuazione umidità  
in eccesso



**Nota** - Il disegno e le relative  
dimensioni sono riferite alla  
versione standard. Dotazioni  
a richiesta / accessori  
potrebbero comportare delle  
variazioni



|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| Dimensioni esterne<br>(L x P x H) - mm | 1179 x 913 x 1967h  |
| Dimensioni camera<br>(L x P x H) - mm  | 780 x 705 x 1860h   |
| Capacità teglie                        | 20 x GN 1/1 h65     |
| Capacità piatti<br>Piatti Ø 230-310    | 84                  |
| Alimentazione                          | 380-415V 3N 50/60Hz |
| Potenza totale<br>assorbita [kW]       | 12,5 (400V)         |
| Assorbimento<br>[A]                    | 18,1 (400V)         |
| Pressione acqua<br>[kPa]               | 150 ÷ 500           |
| Temperatura<br>di esercizio [°C]       | 30 ÷ 160            |
| Capacità massima di<br>prodotto [Kg]   | 72                  |
| Peso netto<br>[Kg]                     | 252                 |



### Versione E

- 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