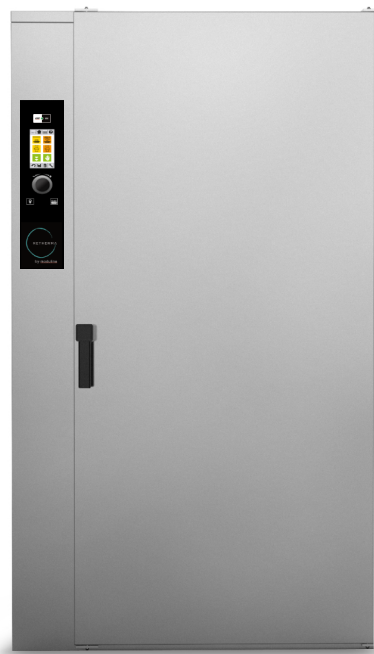




REThERM RRFF40E

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

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
- ☐ Griglie
- ☐ Teglie



moduline

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 1967h

Dimensioni camera
(L x P x H) - mm

780 x 965 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 50/60Hz

Potenza totale
assorbita [kW]

23,2 (400V)

Assorbimento
[A]

33,6 (400V)

Pressione acqua
[kPa]

150 ÷ 500

Temperatura
di esercizio [°C]

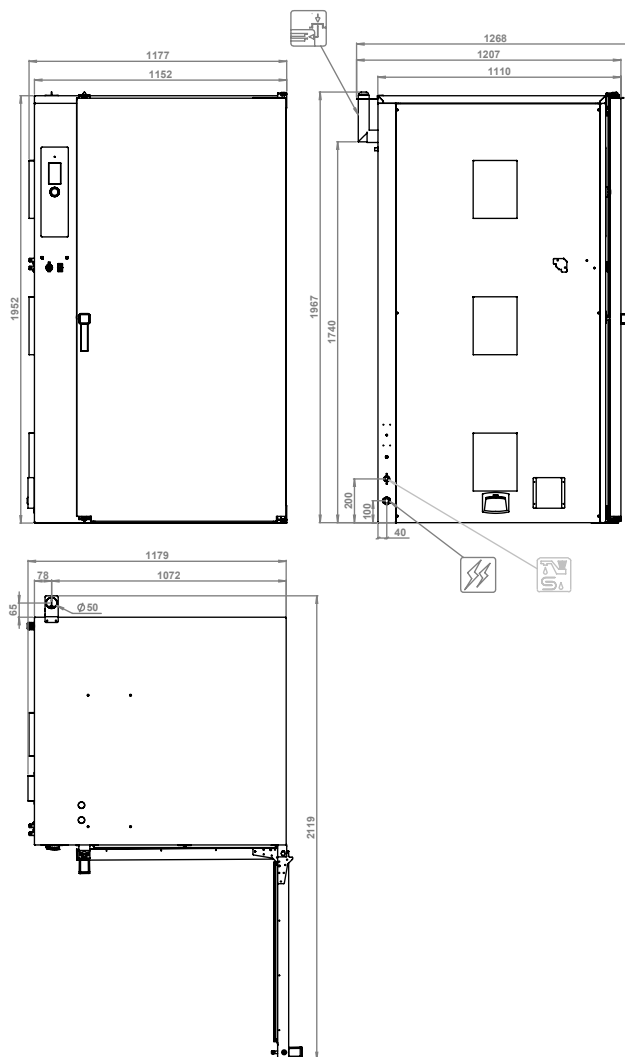
30 ÷ 160

Capacità massima di
prodotto [Kg]

144

Peso netto
[Kg]

246



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