



REThERM RRT112C/D/E

Rigeneratori per la
rimessa in temperatura
di cibi refrigerati (+3°C)

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 di temperatura, tempo e umidità elettromeccanico (C), elettronico con display digitale (D) o elettronico con display LCD 4,3" touch-screen (E)
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Temperatura di esercizio 30°C ÷ 160°C (C) 30°C ÷ 210°C (D/E)
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto (solo per le versioni D ed E).
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale
- 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
- Timer partenza ritardata (solo per le versioni D ed E)

DOTAZIONI STANDARD

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

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Sonda al cuore singolo punto (solo per versioni D ed E)
- ☐ Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico Climachef (solo per versioni D ed E)
- ☐ Sonda al cuore multipunto (solo per le versioni D ed E)
- ☐ Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade (solo per le versioni D ed E)
- ☐ Porta USB per salvataggio dati HACCP (solo per le versioni D ed E)
- ☐ Teglie
- ☐ Griglie
- ☐ Sonda al cuore ad ago (solo per le versioni D ed E)
- ☐ One Touch software (solo per la versione E)
- ☐ Porta a vetro con illuminazione

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



moduline

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

Ingresso cavo di
alimentazione
elettrica



Sfiato regolabile
evacuazione umidità
in eccesso



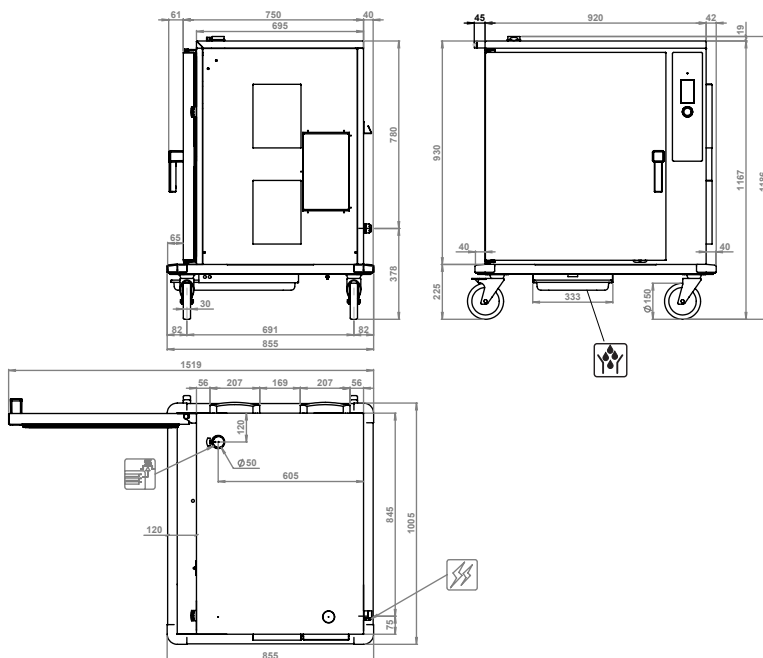
Scarico camera e
bacinella raccogli
condensa



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 1186h

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

380-415V 3N 50/60Hz

Temperatura
di esercizio [°C]

30 ÷ 160 C°(C) ; 30 ÷ 210 C°(D/E)

Capacità massima di
prodotto [Kg]

72

Potenza totale
assorbita [kW]

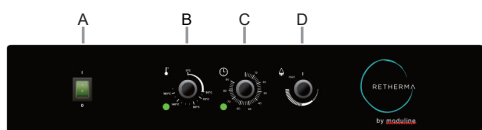
6,8 (400V)

Assorbimento
[A]

9,9 (400V)

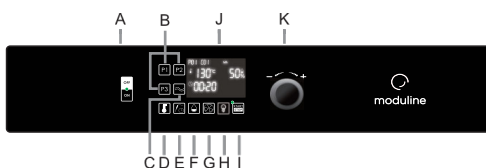
Peso netto
[Kg]

107



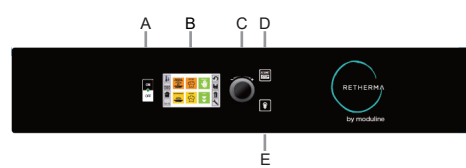
Versione C

- A Interruttore generale
- B Manopola temperatura camera
- C Manopola impostazione tempo
- D Manopola controllo umidità in camera



Versione D

- A Interruttore generale
- B Tasto programmi preimpostati
- C Tasto mantenimento
- D Tasto temperatura camera
- E Tasto tempo / sonda al cuore
- F Tasto umidità camera
- G Tasto velocità ventola (optional)
- H Tasto accensione luce in camera di cottura
- I Tasto Start/stop
- J Display
- K Manopola di impostazione



Versione E

- 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