



2026/ES



OFF ON

MULTI NIVEAUX
SUR BACS GN / FROID

75°

20

1...5

oduline



el
**WORKFLOW
MODULINE**

P. 07 **COCCIÓN:**

Cook&Hold,

Smoker

Pressure

FlexyGrill

P. 25 **REGENERACIÓN:**

Retherma

P. 41 **MANTENIMIENTO:**

Warm

Cold

LA FUENTE DE LAS SOLUCIONES PARA EL CATERING MODERNO



Moduline, contando con sus treinta años de experiencia, diseña, realiza, y distribuye su soluciones para el catering moderno, en más de 40 países en el mundo.



Para tener éxito en esta misión, Moduline se sirve de un equipo de colaboradores con gran experiencia en la industria de equipos para catering, utilizando diseño y procesamiento de acero de última generación.

Moduline tiene una misión precisa: idear soluciones para desafíos diarios y futuros, asegurando innovación, calidad y fiabilidad.

W O R K F L O W

Cocinar, Abatir, Regenerar y finalmente Mantener son los 4 pasos del WORKFLOW de Moduline.

Moduline ofrece las mejores tecnologías en cada una de estas fases, con sus Líneas de productos: Cook&Hold, Smoker, Pressure, FlexyGrill, Retherma y Hold (Warm, Cold).

Cada una de estas líneas pueden usarse individualmente o como parte del WORKFLOW Moduline, para la mejor experiencia en el Cook&Chill.



1 _ COCCIÓN



2 _ REGENERACIÓN



3 _ MANTENIMIENTO



C O C C I Ó N

La cocción de Moduline está compuesta de 4 gamas de producto para un total de 31 Modelos.

Cook&Hold es la expresión perfecta de la cocción a baja temperatura.

22 modelos disponibles en versión de sobre mesa, empotrables, con ruedas, cajones, con controles electrónicos y capacitivos.

Smoker, los ahumadores estáticos, combinados con la cocción a baja temperatura.

4 modelos, todos con control táctil y con sonda al corazón.

Pressure, el cocedor de vapor con presión hasta 1,2 bar, mejora y amplifica todas las ventajas de la cocción a vapor.

Grill/Grill Plus/FlexyGrill, la gama de salamandras eléctricas, ultra-rápidas, ofrece tres modelos con calefacción alojada en la parte superior y un modelo con calefacción innovadora desde ambas superficies de cocción.

oduline



Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

	CSC031K	CSC051K	CSC052K
Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacidad de producto	11 kg	18 kg	30 kg
Distancia entre Guías	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1500 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x663x441 h mm	450x663x591 h mm	660x768x591 h mm



*DeliWARM con calor estático



Panel de control versión CSC-K y CHT-K

Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

	CHT081K	CHT082K	CHT281K**	CHT282K**
Capacidad de bandejas	8 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN1/1)	8+8 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	22 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia eléctrica	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	550x724x1060 h mm	755x844x1060 h mm	550x725x1780 h mm	760x845x1780 h mm



**Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón

Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

	CSD011E**	CSD012E**	CSD013E**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacidad de producto	6 kg	12 kg	18 kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* DeliWARM con calor estático

** Camara única con una sonda de temperatura



Panel de control versión CSD-E

Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

CSD001E**

CSD002E**

CSD003E**

Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacidad de producto	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

	CSD011ER**	CSD012ER**	CSD001ER**	CSD002ER**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150
Capacidad de producto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz
Dimensiones	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



* DeliWARM con calor estático

** Versión empotrada con mandos a distancia



Panel de control versión CSD-ER/CSD-E

Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

CSD212E***

CSD313E****

Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacidad de producto	12 kg	18 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	1400 W	2100 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x614=635 h mm	705x680x842=863 h mm



*** Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón

**** Triple cámara con control independiente con 3 sondas al corazón

Modelos Cook&Hold Estáticos*



DeliWARM

CHC052E**

CHC082E**

CHC282E-A304***

Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	7+7 (GN 2/1) o 14+14 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3000 W	2800 W	2800 + 2800 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	805x890x970 h mm	805x890x1195 h mm	809x889x1993 h mm



* DeliWARM con calor estático

** Disponible con lavado incorporado (opcional)

*** Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón



Panel de control versión CHC



Modelos Cook&Hold Estáticos*/Smoker



DeliWARM

CHS052E**

CHS082E**

Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3150 W	2950 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	805x890x1200 h mm	805x890x1425 h mm



* DeliWARM con calor estático

** Disponible con lavado incorporado (opcional)



Panel de control versión CHS/FAB

Modelos Cook&Hold Estáticos*/Smoker



DeliWARM

FAB052E**

FAB082E**

Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3150 W	2950 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	725x810x1011 h mm	725x810x1236 h mm



Modelo Pressure

CVE031E

Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1)
Temperatura de funcionamiento	de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Distancia entre guías	80 mm
Potencia eléctrica	15500 W
Alimentación eléctrica	AC 3N 400V 50/60 Hz
Dimensiones	730x880x840 h mm



Panel de control CVE





OFF ON

16:15

PERCORSO BUIO

1000

1000

1000



START STOP

moduline

Modelo FlexyGrill

SEH103E*

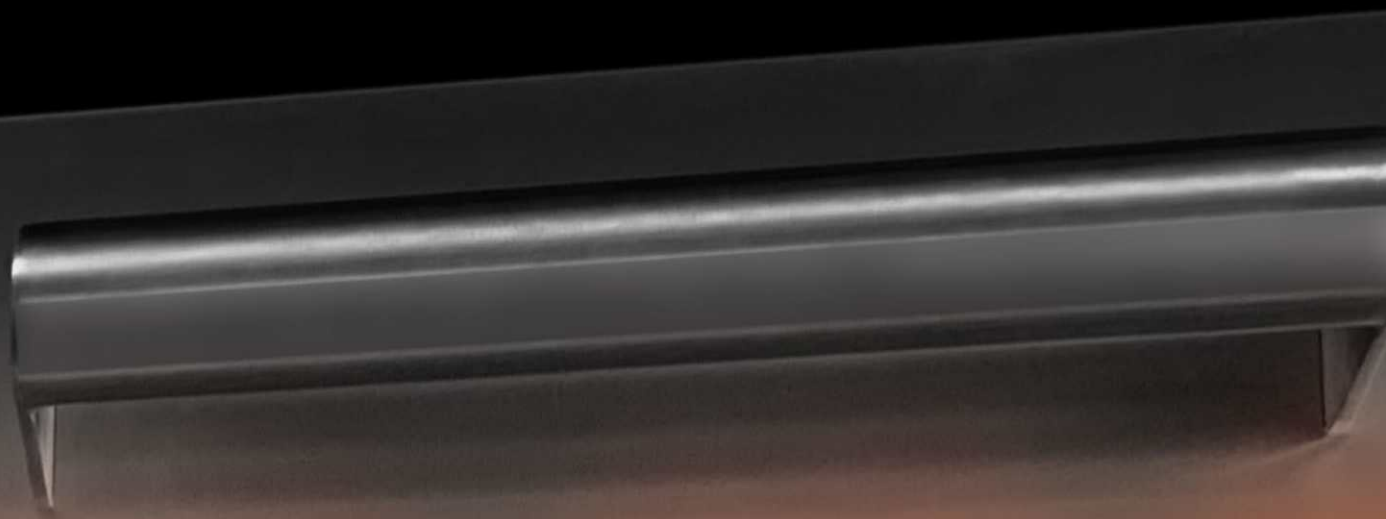
Superficie de cocción	1 x GN 1/1
Calefacción	Irradiación superior y inferior*
Temporizador	20 min. max.
Potencia eléctrica	7100 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	600x608x536 h mm



* Superficie única de vitrocerámica en la parte inferior
4 niveles de potencia para cocinar a "doble cara"



Panel de control FlexyGrill



HOLD



Modelo Grill

SEC003E

Superficie de cocción	1 x GN 1/1
Calefacción	Irradiación superior
Temporizador	20 min. max.
Potencia eléctrica	4100 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	600x608x536 h mm



Panel de control Grill

Modelos Grill Plus

SEH003E

SEH004E

Superficie de cocción	1 x GN 1/1	1 x GN 4/3
Calefacción	Irradiación superior	Irradiación superior
Temporizador	20 min. max.	20 min. max.
Potencia eléctrica	4600 W	6100 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	600x608x536 h mm	765x608x536 h mm



Panel de control Grill Plus

R E G E N E R A C I Ó N

La línea de productos Retherma es el buque insignia de la oferta de Moduline. En 20 años de experiencia Moduline, de hecho, tiene desarrollada una gama de regeneradores para todas las necesidades: 61 modelos con 3 diferentes tipos de control.

Capacidad de carga que varían de 4 GN 2/3 hasta 40 GN 1/1 por la regeneración en bandeja; de 12 hasta 126 platos para el regeneración de Menú "a la carta" o durante ceremonias y eventos. Gracias a la suavidad de la regeneración, Retherma permite de servir platos preparados de antemano preservando su características organolépticas, como si hubieran sido recién cocinados.

Retherma permite de regenerar alimentos en cualquier tipo de contenedor, aplicación y para todo tipo de público, de un mínimo de 20 a un máximo de 500 personas por ciclo de regeneración.



Modelos Retherma



GRE060C/E/EW**

GRE106C/E/EW**

Capacidad de bandejas	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)
Capacidad de platos	6 Ø 200-320	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Distancia entre guías	64 mm	64 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C E/EW)	de +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potencia eléctrica	3450-3600 W*	3450-3600 W*
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	550x610x835-854* h mm	550x845x835-854* h mm



* Dependiendo de los modelos

** ClimaChef incluido (versión C excluida)



Panel de control versión C



Panel de control versión E

Modelos Retherma



GRE061C/E/EW/T/TW**

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1)
Capacidad de platos	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Distancia entre guías	64 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potencia eléctrica	3450-3600 W*
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	800x715x835-854 h mm



Modelos Retherma



	RRS040C*	RRS060C*	RRS090C*
Capacidad de bandejas	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)
Capacidad de producto	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg
Distancia entre guías	95 mm	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3450 W	3450 W	6800 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm



* Versión sin humidificación

Panel de control RRS



Modelos Retherma



RRS071C*

RRS101C*

Capacidad de bandejas	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacidad de producto	25 Kg	36 Kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	6300 W	12500 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



Modelos Retherma



RR0061C/D/E

RR0101C/D/E

RR0141C/D/E

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)
Capacidad de platos	10/12 (Ø 200-260mm) 5/6 (Ø 270-320mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270-320mm)	22/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 11/14 (Ø 270-320mm)
Distancia entre guías	78 mm	76 mm	76 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potencia eléctrica	6300 W	12500 W	15500 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	800x760x886 h mm	800x760x1186 h mm	800x760x1661 h mm



Panel de control versión C



Panel de control versión D



Panel de control versión E

Modelos Retherma



RR0072C/D/E

RR0102C/D/E

RR0142C/D/E

Capacidad de bandejas	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
Capacidad de platos	24/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 12/14 (Ø 270 mm - 320 mm)	32/40 (Ø 200 mm - 260 mm) 16/20 (Ø 270 mm - 320 mm)	44/56 (Ø 200 mm - 260 mm) 22/28 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre guías	78 mm	76 mm	76 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potencia eléctrica	12500 W	15500 W	23200 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Modelos Retherma



RRT061C/D/E*

RRT101C/D/E*

RRT161C/D/E*

Capacidad de bandejas	6 (GN1/1)	10 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)
Capacidad de platos	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre guías	78 mm	76 mm	72 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potencia eléctrica	3450 W	6800 W	6800 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	885x825x1066 h mm	885x825x1366 h mm	885x825x1831 h mm



*En todos los modelos depósito de agua integrado de serie



Panel de control versión C



Panel de control versión D



Panel de control versión E

Modelos Retherma



RRT112C/D/E*

RRT153C/D/E*

RRT162C/D/E*

Capacidad de bandejas	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	16 (GN 2/1)
Capacidad de platos	40 (Ø 200 mm - 260 mm) 20 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre guías	76 mm	72 mm	79 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)	de +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potencia eléctrica	6800 W	10150 W	10150 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm	945x975x1931 h mm



Modelos Retherma



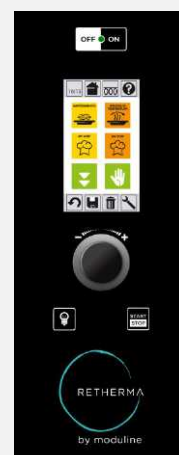
	RRFF20E*	RRFF22E**	RRFT20E*	RRFT22E**
Capacidad de bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacidad de platos	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Dim. de la cámara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potencia eléctrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Alimen. eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* Carros por las bandejas o placas no incluidos
ClimaChef + sonda al corazón
+ puerta USB de serie en todos los modelos

** Versiones pasantes

Panel de control versión E



Modelos Retherma



RRFF40E*

RRFF42E**

Capacidad de bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Dimensiones de la cámara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	23200 W	23200 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



Modelos Retherma



RRD061E*

RRD101E*

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacidad de platos	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320 mm	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320
Distancia entre guías	78 mm	76 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C
Potencia eléctrica	3450 W	6800 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	885x829x1395 h mm	885x829x1700 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor



* Con grupo de refrigeración



Panel de control versión E

Modelos Retherma



RRD153E*

Capacidad de bandejas	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacidad de platos	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320
Distancia entre guías	72 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a 160°C
Potencia eléctrica	10150 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	1005x855x2010 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor

Panel de control versión E



Modelos Retherma



RRFC20E*

RRFC40E*

Capacidad de bandejas	20 (GN 1/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	84 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C
Dimensiones de la cámara	780x695x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	12500 W	23200 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	1179x932x2292 h mm	1179x1207x2292 h mm



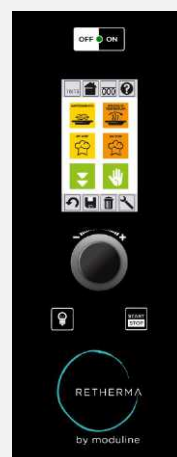
VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor





* Con grupo de refrigeración, ClimaChef, sonda al corazón, puerta USB, SpeedGrade de serie en todos los modelos, carros por las bandejas o placas no incluidos


Panel de control versión E



OFF ON

16:15   

MANTENIMENTO 	RIMESSA IN TEMPERATURA 
MY CHEF 	MY CHEF 
	



START
STOP



by moduline

M A N T E N I M I E N T O

Cuando sientamos nos en la mesa, es muy importante poder consumir los alimentos a la temperatura correcta.

Moduline con la gama de HOLD, mantenedores de temperatura, tanto calientes que fríos, brilla en esta función.

Los modelos Warm, mantenedores calientes, permiten de guardar los alimentos a la temperatura adecuada, sin deshidratarlos, gracias, tanto al calor estático o aquel ventilado con control de humedad manual o ClimaChef (según las versiones)

Warm cuenta con 39 modelos, todos con control electrónico, de sobre mesa, en cajones, para empotrar, carros y de piso.

La gama HOLD es completada por 4 carros refrigerados, 2 positivos y 2 negativos, de la gama COLD y 4 modelos neutros, de la gama SERVICE, para el transporte de alimentos fresco o platos y bandejas. Estos últimos permiten de servir platos fríos, donde se necesitan en todos tipos de servicio.



75



START
STOP

Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

	HSW011E**	HSW012E**	HSW013E**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacidad de producto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* Calor estático con DeliWARM

** Camera con temperatura única



Panel de control HSW-E



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

HSW001E**

HSW002E**

HSW003E**

Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacidad de producto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

	HSW001 ER**	HSW002 ER**	HSW011 ER**	
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150
Capacidad de producto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



* Calor estático con DeliWARM

** Versión empotrable con mandos a distancia



Panel de control HSW-ER/HSW-E



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

HSW212 E***

HSW313 E****

Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacidad de producto	12 Kg	18 Kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	1400 W	2100 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x614÷635 h mm	705x680x842÷863 h mm



*** Doble cámara con control independiente

****Triple cámara con control independiente

Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

	HHT081K	HHT161K	HHT161KP**	HHT281K◇
Capacidad de bandejas	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	550x730x1035 h mm	550x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



* Calor estático con DeliWARM

** Versión pasante

◇ Doble cámara con controles independientes



Panel de control HHT-K

Modelos Hold/Warm Estáticos*



DeliWARM

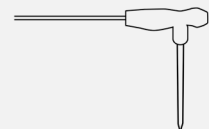
	HHT052K	HHT082K	HHT162K/KP**	HHT282K/KP**◇
Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



Conexión Wi-Fi opcional (no disponible en HHT281K)



Sonda al núcleo opcional (se puede añadir también after-market)



Modelos Hold/Warm Ventilados*

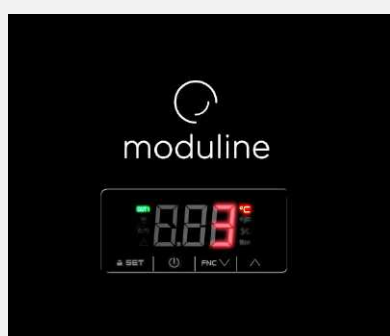


AirFLOW+

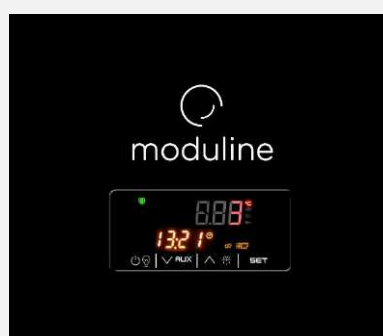
	HHA101EV	HHA102EV	HHA201EV	HHA202EV
Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Capacidad de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C
Potencia eléctrica	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



* Calor ventilado con humidificación (carga manual del agua)



Panel de control HHA



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos

Hold/Service**

	HHA101N	HHA102N	HHA201N	HHA202N
Cap. de bandejas h 40mm	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Cap. de bandejas h 100 mm	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)
Cap. de bandejas h 150 mm	3 (GN 1/1)	3 (GN 2/1) o 6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1) o 12 (GN 1/1)
Cap. de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensiones	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



** Carros de servicio neutros

Modelos

Hold/Warm Ventilados

HHF061K*

HHF101K*

Capacidad de bandejas	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacidad de platos	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacidad de producto	15 kg	20 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Distancia entre guías	64mm	64mm
Potencia eléctrica	105kg	130kg
Alimentación eléctrica	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensiones	800x715x854 h mm	800x715x1094 h mm



*Con ClimaChef control automático de l'Humedad, sonda al corazón, puerta de cristal con iluminación LED, puerta USB



Panel de control HHF-K

Modelos

Hold/Ventilados

HHF106K*

HHF110K*

Capacidad de bandejas	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacidad de platos	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacidad de producto	15 kg	20 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Distancia entre guías	64mm	64mm
Potencia eléctrica	2400W	3450W
Alimentación eléctrica	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensiones	550x845x854 h mm	550x845x1062 h mm



Modelos

Hold/Warm Ventilados*

HHF112E

HHF153E

Capacidad de bandejas	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacidad de producto	72 Kg	115 Kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	2800 W	2800 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm



* Calor Ventilado con ClimaChef control automático de l'Humedad, sonda al corazón, puerta de cristal con iluminación, puerta USB.
Version con temporizador multinivel de 5 o 8 zonas

Panel de control HHF-E





OFF ON

13:30 1000
MULTILIVELLO
SU TEGLIA / FREDDI
75°
20:
1...5



START STOP

moduline

1

2

3

4

5

6

Modelos

Hold/Warm Ventilados**

	HHFF20E*	HHFF22E*◇	HHFT20E*	HHFT22E*◇
Capacidad bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacidad de platos	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C
Dim. de la cámara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potencia eléctrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Alimen. eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* Carros por las bandejas o platos no incluidos
Sonda al corazón, puerta USB de serie
en todos los modelos

** Calor ventilado con ClimaChef

◇ Versiones pasantes

Panel de control versión HHFF/FT-E



Modelos

Hold/Ventilados**

HHFF40E*

HHFF42E*◇

Capacidad bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	126 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C
Dimensiones de la cámara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	7800 W	7800 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



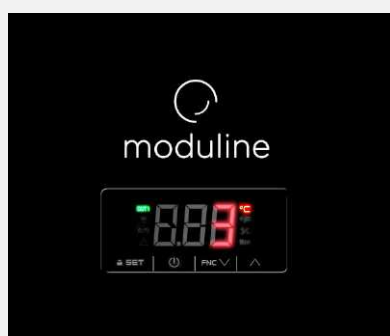
Modelos

Hold/Cold

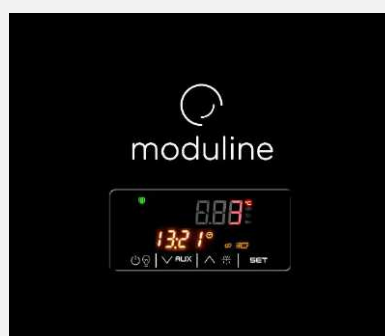
HCT162E

HCT122E

Capacidad de bandejas	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacidad de platos	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Distancia entre guías	68 mm	68 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +10°C	de +0°C a +10°C
Potencia eléctrica	200 W	200 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



Panel de control HCT/HFT



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos

Hold/Cold

HFT162E

HFT122E

Capacidad de bandejas	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacidad de platos	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Distancia entre guías	68 mm	68 mm
Temperatura de funcionamiento	de -18°C a +5°C	de -18°C a +5°C
Potencia eléctrica	360 W	360 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



ESCENARIOS

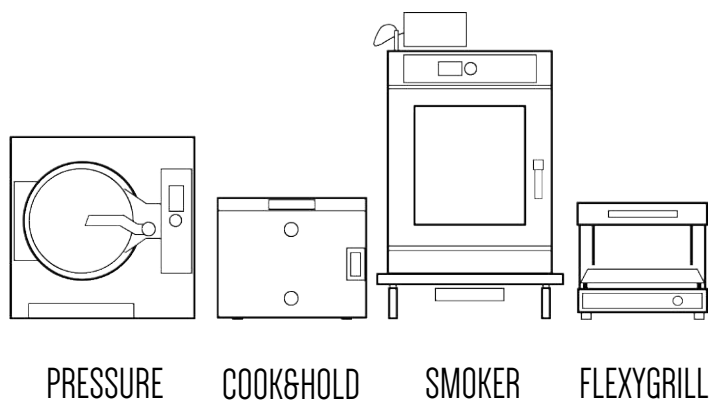
LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA CADA NECESIDAD

No importa cuál sea el Escenario de su actividad, Moduline tiene una solución para cada tipo de Catering: Servicio "a la carta", banquetes, "cocinas oscuras o fantasmas", franquicias y finalmente catering.

Gracias a la integridad de gama, que consiste en 8 líneas de productos, los operadores encontrarán siempre una solución técnica para su cocción o aplicaciones en cocina. Cocinar, ahumar, abatir, regenerar, mantener: todo es posible gracias a los productos del Workflow de Moduline, tanto si se utilizan en secuencia que independiente, de 30 a 15000 comidas por ciclo.

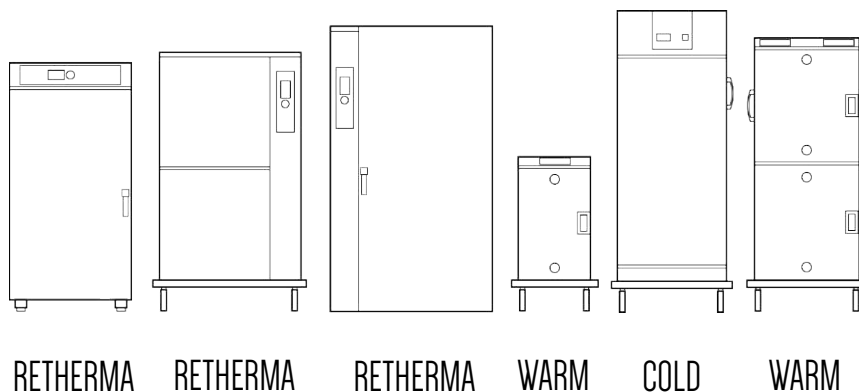
Ol/Restauración "a la carta"

Céntrate en la calidad de los ingredientes y para crear obras maestras sin preocuparte por la logística y el tiempo. Moduline ofrece una gama de productos innovadores para toda la cocina: Pressure, Cook&Hold, FlexyGrill, Smoker, el máximo para la restauración gastronómica.



02/Banquetes y Catering

De 30 a 15.000 invitados para servir simultáneamente, manteniendo inalteradas las características de los platos y uniformes desde el primero hasta el último plato servido, es el desafío más difícil de los caterers del mundo moderno. Todo esto es posible gracias a Retherma. Toda la calidad de los platos recién cocinados, sin estrés. Y si hay un retraso o un imprevisto, Hold/Warm ayuda a los operadores a mantener la comida caliente.



REThERMA

REThERMA

REThERMA

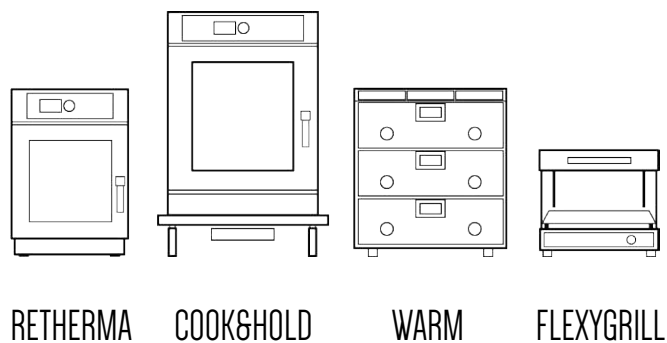
WARM

COLD

WARM

03/Cadenas y franquicias

Estandarización, velocidad y just-in-time: son las tres consignas que dan sentido al compromiso diario de Moduline en el mundo de la restauración en franquicia. Cocinar rápidamente o regenerar, cocinar por la noche o terminar y si es necesario mantener.



REHERMA

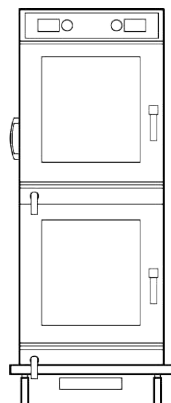
COOK&HOLD

WARM

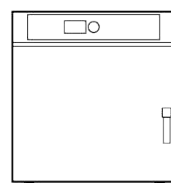
FLEXYGRILL

04/Entrega y Comida para Llevar

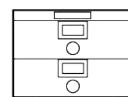
La restauración comercial evoluciona. Cada vez más consumidores han trasladado el lugar para compartir comidas dentro de sus hogares, dándole preferencia a los lugares concurridos o a veces de difícil acceso. La entrega de alimentos ha crecido y se está especializando. Moduline propone, Cook&Hold, Retherma, FlexyGrill y Hold justo para todos los "Ghost y Dark Kitchens" que preparan y organizan entregas de tus comidas preferidas, sin comprometer la calidad y frescura de los platos.



COOK&HOLD



REHERMA



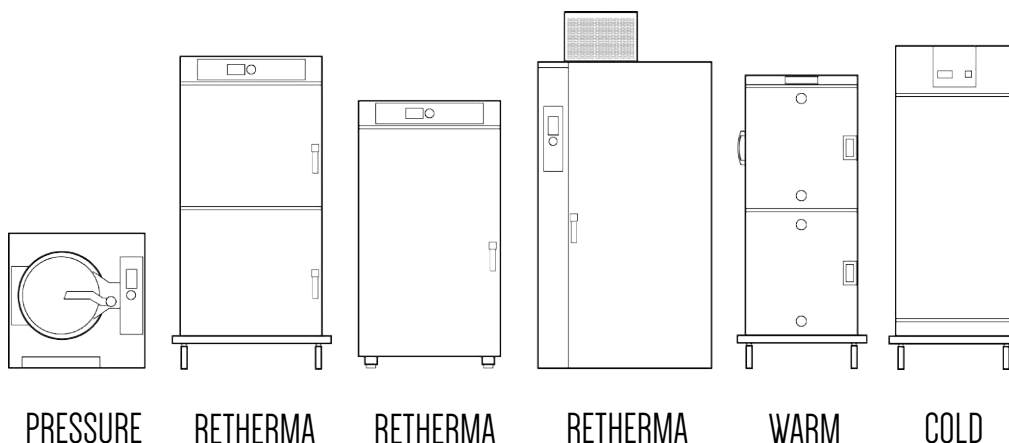
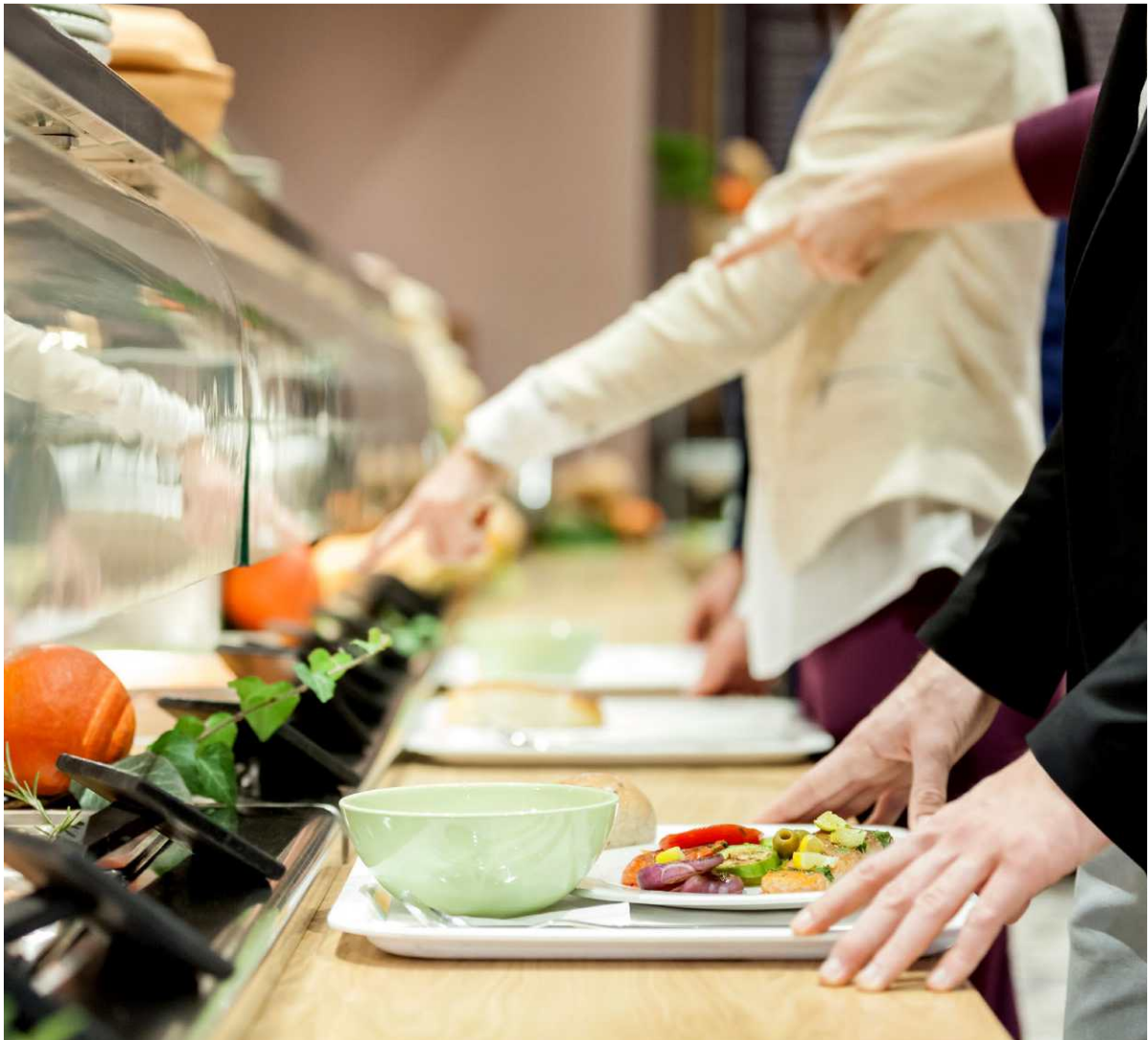
WARM



FLEXYGRILL

05/Restauración Colectiva y Hospitalaria

El crecimiento constante de la población mundial, combinado con una expectativa de mayor vida útil, también es un desafío diario para la restauración colectiva, que todos los días debe proporcionar el suministro de las comidas a escuelas, hospitales, residencias de ancianos, cuarteles o cocinas exteriores, que contengan costes, garantizando al mismo tiempo unas normas adecuadas de calidad y seguridad de los alimentos. Moduline propone ante todo Retherma, la solución ideal para todas cocinas colectivas, así como la amplia gama de mantenedores Hold/Warm y Cold, para el transporte de alimentos dentro de los locales.



Los datos contenidos en este documento se consideran no vinculantes.
La empresa se reserva el derecho de hacer cambios técnicos en cualquier momento.





moduline

moduline

