



2026/IT



OFF ON

MULTI NIVEAUX
SUR BAC GN / FROID

75°

20

1...5

oduline



il
**WORKFLOW
MODULINE**

P. 07 **COTTURA:**

Cook&Hold,

Smoker

Pressure

FlexyGrill

P. 25 **RIGENERAZIONE:**

Retherma

P. 41 **MANTENIMENTO:**

Warm

Cold

LA FABBRICA DELLE SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE MODERNA



Moduline, contando sulla sua esperienza trentennale, progetta, realizza, e distribuisce le sue soluzioni per la ristorazione moderna, in più di 40 paesi nel mondo.



Per riuscire in questo compito, Moduline si avvale di un team di collaboratori con grande esperienza nel settore delle attrezzature per la ristorazione, utilizzando sistemi di progettazione e di lavorazione dell'acciaio di ultima generazione.

Moduline ha una mission precisa: ideare soluzioni per le sfide quotidiane e future, assicurando innovazione, qualità ed affidabilità.

W O R K F L O W

Cuocere, Abbattere, Rigenerare e infine Mantenere sono i 4 passi del Workflow Moduline.

Moduline offre le migliori tecnologie in ciascuna di queste fasi, con le sue linee di prodotti: Cook&Hold, Smoker, Pressure, FlexyGrill, Retherma e Hold (Warm, Cold).

Ognuna di queste linee puo' essere usata individualmente o come parte del Workflow Moduline, per la migliore esperienza nel Cook&Chill.



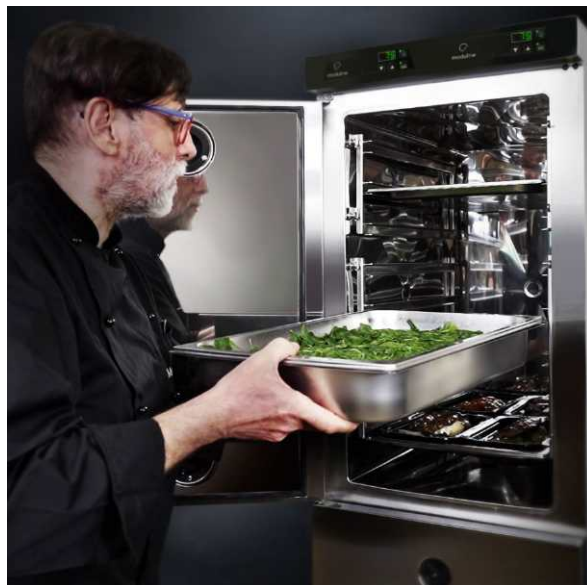
1 _ COTTURA



2 _ RIGENERAZIONE



3 _ MANTENIMENTO



C O T T U R A

La cottura di Moduline è composta da 4 gamme di prodotto per un totale di 31 modelli. Cook&Hold e' l'espressione perfetta della cottura a bassa temperatura. 22 modelli disponibili in versione da appoggio, da incasso, su ruote, a cassette, con controlli elettronici e touch.

Smoker, gli affumicatori statici, abbinati alla cottura a bassa temperatura. 4 modelli, tutti con controllo touch e con sonda a cuore. Pressure, il forno a vapore con pressione fino a 1,2 bar, esalta e amplifica tutti i vantaggi della cottura a vapore.

Grill/FlexyGrill, la gamma di salamandre elettriche, ultrarapide, offre tre modelli con riscaldamento alloggiato nella parte superiore e un modello con l'innovativo riscaldamento da entrambe le zone di cottura.

oduline



Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

	CSC031K	CSC051K	CSC052K
Capacità Teglie	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	11 kg	18 kg	30 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1500 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x663x441 h mm	450x663x591 h mm	660x768x591 h mm



*DeliWARM con riscaldamento statico



Pannello comandi CSC-K e CHT-K

Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

	CHT081K	CHT082K	CHT281K**	CHT282K**
Capacità Teglie	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)
Capacità Prodotto	22 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potenza Elettrica	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x724x1060 h mm	755x844x1060 h mm	550x725x1780 h mm	760x845x1780 h mm



** Doppia camera a controllo indipendente con 2 sonde al cuore

Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

	CSD011E**	CSD012E**	CSD013E**
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* DeliWARM con riscaldamento statico

**Camera unica con una sonda di temperatura



Pannello comandi CSD-E

Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

	CSD001E**	CSD002E**	CSD003E**
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

	CSD011ER**	CSD012ER**	CSD001ER**	CSD002ER**
Capacità Bacinelle	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
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentaz. Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz
Dimensioni	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



* DeliWARM con riscaldamento statico

** Versione da incasso con comandi remoti



Pannello comandi CSD-ER/CSD-E

Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

CSD212E***

CSD313E****

Capacità Bacinelle	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacità Prodotto	12 kg	18 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1400 W	2100 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	705x680x614=635 h mm	705x680x842=863 h mm



*** Doppia camera a controllo indipendente con 2 sonde al cuore

**** Tripla camera a controllo indipendente con 3 sonde al cuore

Modelli Cook&Hold Statici*



DeliWARM

CHC052E**

CHC082E**

CHC282E-A304***

Capacità Teglie	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)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3000 W	2800 W	2800 + 2800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	805x890x970 h mm	805x890x1195 h mm	809x889x1993 h mm



- * DeliWARM con riscaldamento statico
- ** Disponibile con lavaggio incorporato (optional)
- *** Doppia camera a controllo indipendente con 2 sonde al cuore



Pannello comandi CHC



Modelli Cook&Hold Statici* / Smoker



DeliWARM

CHS052E**

CHS082E**

Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3150 W	2950 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	805x890x1200 h mm	805x890x1425 h mm



* DeliWARM con riscaldamento statico

**Disponibile con lavaggio incorporato (optional)



Pannello comandi CHS/FAB

Modelli Cook&Hold Statici* / Smoker



DeliWARM

FAB052E**

FAB082E**

Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	46 kg	55 kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3150 W	2950 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	725x810x1011 h mm	725x810x1236 h mm



Modello Pressure

CVE031E

Capacità Teglie	3 (GN 1/1)
Temperatura di Esercizio	da +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Passo Guide	80 mm
Potenza Elettrica	15500 W
Alimentazione Elettrica	AC 3N 400V 50/60 Hz
Dimensioni	730x880x840 h mm



Pannello comandi CVE





OFF ON

16:15

PERCORSO BUIO

1000

1000

1000



START STOP

moduline

Modello FlexyGrill

SEH103E*

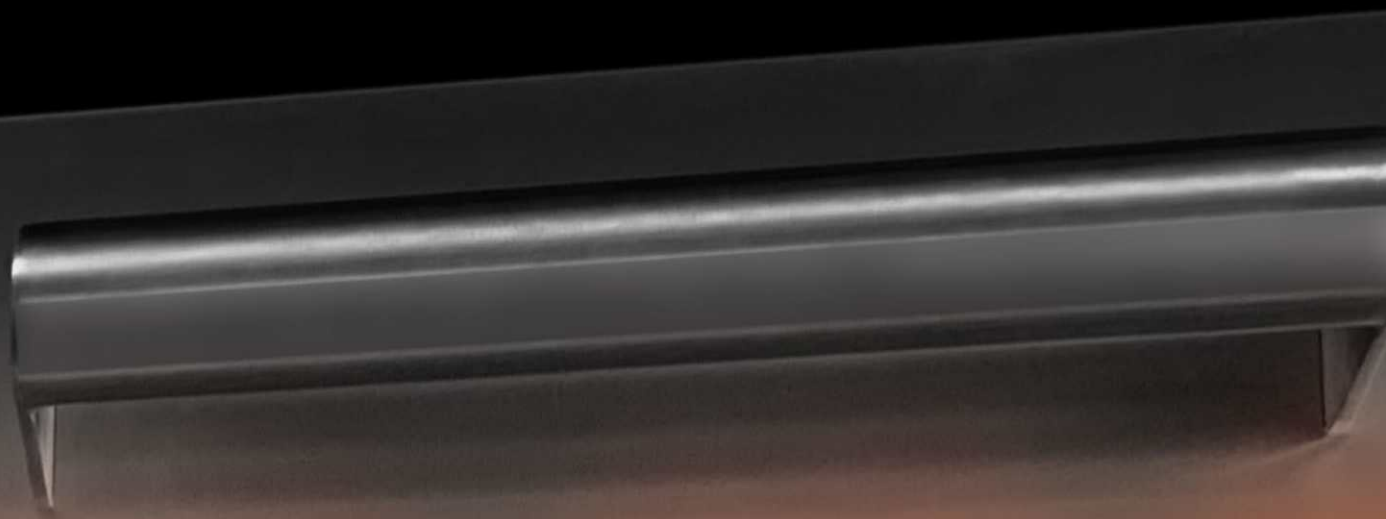
Superficie di cottura	1 x GN 1/1
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto e dal basso*
Timer	20 min. max.
Potenza elettrica	7100 W
Alimentazione elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm



* Piano unico in vetroceramica nella parte inferiore a 4 livelli di potenza per cotture "double-sided"



Pannello FlexyGrill



HOLD



Modello Grill

SEC003E

Superficie di cottura	1 x GN 1/1
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto
Timer	20 min. max.
Potenza elettrica	4100 W
Alimentazione elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm



Pannello Grill

Modelli Grill Plus

SEH003E

SEH004E

Superficie di cottura	1 x GN 1/1	1 x GN 4/3
Riscaldamento	Irradiazione dall'alto	Irradiazione dall'alto
Timer	20 min. max.	20 min. max.
Potenza elettrica	4600 W	6100 W
Alimentazione elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	600x608x536 h mm	765x608x536 h mm



Pannello Grill Plus

R I G E N E R A Z I O N E

La linea di prodotto Retherma è il fiore all'occhiello dell'offerta di Moduline.

In 20 anni di esperienza Moduline, infatti, ha sviluppato una gamma di rigeneratori per tutte le esigenze: 61 modelli con 3 diversi tipi di controllo.

Capacità di carico che variano dai 4 GN 2/3 fino ai 40 GN 1/1 per la rigenerazione in teglia; da 12 a 126 piatti per la rigenerazione dei menu "à la carte" o durante cerimonie ed eventi.

Grazie alla delicatezza della rigenerazione, Retherma permette di servire piatti preparati in anticipo, preservandone le caratteristiche organolettiche, come se fossero stati appena cotti.

Retherma permette di rigenerare i cibi in qualsiasi tipo di contenitore, applicazione e per ogni tipo di pubblico, da un minimo di 20 ad un massimo di 500 persone per ciclo di rigenerazione.



Modelli Retherma



GRE060C/E/EW**

GRE106C/E/EW**

Capacità Teglie	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)
Capacità Piatti	6 Ø 200-320	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Passo Guide	64 mm	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potenza Elettrica	3450-3600 W*	3450-3600 W*
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x610x835-854* h mm	550x845x835-854* h mm



* A seconda dei modelli

** ClimaChef incluso nella dotazione (esclusa la versione C)



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



GRE061C/E/EW/T/TW**

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 o 6 Ø 270-320
Passo Guide	64 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C E/EW)
Potenza Elettrica	3450-3600 W*
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	800x715x835-854 h mm



Modelli Retherma



	RRS040C*	RRS060C*	RRS090C*
Capacità Teglie	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)
Capacità Prodotto	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg
Passo Guide	95 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	3450 W	3450 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm



* Versione senza umidificazione

Pannello comandi RRS



Modelli Retherma



RRS071C*

RRS101C*

Capacità Teglie	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacità Prodotto	25 Kg	36 Kg
Passo Guide	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Potenza Elettrica	6300 W	12500 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



Modelli Retherma



RR0061C/D/E

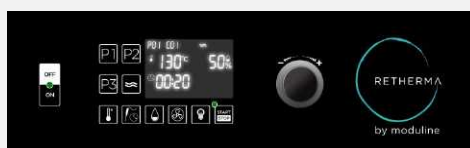
RR0101C/D/E

RR0141C/D/E

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)
Capacità Piatti	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)
Passo Guide	78 mm	76 mm	76 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	6300 W	12500 W	15500 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	800x760x886 h mm	800x760x1186 h mm	800x760x1661 h mm



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione D



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RR0072C/D/E

RR0102C/D/E

RR0142C/D/E

Capacità Teglie	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
Capacità Piatti	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)
Passo Guide	78 mm	76 mm	76 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	12500 W	15500 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Modelli Retherma



RRT061C/D/E*

RRT101C/D/E*

RRT161C/D/E*

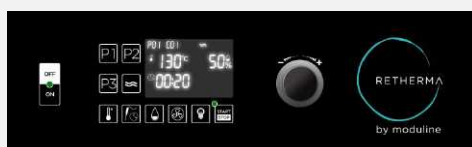
Capacità Teglie	6 (GN1/1)	10 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)
Capacità Piatti	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)
Passo Guide	78 mm	76 mm	72 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	3450 W	6800 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	885x825x1066 h mm	885x825x1366 h mm	885x825x1831 h mm



* Su tutti i modelli serbatoio d'acqua integrato di serie



Pannello comandi Versione C



Pannello comandi Versione D



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RRT112C/D/E*

RRT153C/D/E*

RRT162C/D/E*

Capacità Teglie	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	16 (GN 2/1)
Capacità Piatti	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)
Passo Guide	76 mm	72 mm	79 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)	da +30°C a +160°C (210°C D/E)
Potenza Elettrica	6800 W	10150 W	10150 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm	945x975x1931 h mm



Modelli Retherma



	RRFF20E*	RRFF22E**	RRFT20E*	RRFT22E**
Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Dimensioni camera	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potenza Elettrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Alimentaz. Elettrica	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
Dimensioni	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* Carrelli portateglie o piatti non inclusi
ClimaChef + sonda al cuore
+ porta USB di serie su tutti

** Versioni passanti

Pannello comandi Versione E



Modelli Retherma



RRFF40E*

RRFF42E**

Capacità Teglie	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +160°C	da +30°C a +160°C
Dimensioni camera	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	23200 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



Modelli Retherma



RRD061E*

RRD101E*

Capacità Teglie	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320 mm	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320
Passo Guide	78 mm	76 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +160°C	da +0°C a +160°C
Potenza Elettrica	3450 W	6800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	885x829x1395 h mm	885x829x1700 h mm



VERSIONI COMBinate:

Mantenimento Freddo
+
Rigenerazione
+
Mantenimento Caldo



* Con gruppo frigorifero



Pannello comandi Versione E

Modelli Retherma



RRD153E*

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320
Passo Guide	72 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a 160°C
Potenza Elettrica	10150 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	1005x855x2010 h mm



VERSIONI COMBinate:

Mantenimento Freddo
+
Rigenerazione
+
Mantenimento Caldo

Pannello comandi Versione E



Modelli Retherma



RRFC20E*

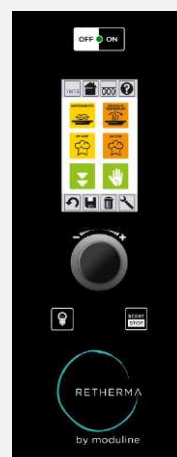
RRFC40E*

Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +160°C	da +0°C a +160°C
Dimensioni camera	780x695x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	12500 W	23200 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensioni	1179x932x2292 h mm	1179x1207x2292 h mm





* Con gruppo frigorifero, ClimaChef, sonda al cuore, sorta USB, SpeedGrade di serie su tutti. Carrello porta teglie o piatti non incluso


Pannello comandi Versione 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 E N T O

Quando ci si siede a tavola, è molto importante poter consumare le pietanze alla temperatura corretta. Moduline con la gamma HOLD, mantenitori di temperatura, sia calda che fredda, eccelle in questa funzione.

I modelli Warm, mantenitori caldi, permettono di conservare alla giusta temperatura le pietanze, senza disidratarle, grazie, o al riscaldamento statico o a quello ventilato con controllo dell'umidità KlimaChef. Warm conta 39 modelli, tutti a controllo elettronico, su cassette, da incasso, carrellati e da pavimento.

La gamma HOLD è completata da 4 carrelli refrigerati, 2 positivi e 2 negativi, della gamma COLD e da 4 modelli neutri, della gamma SERVICE, per il trasporto di vivande fresche o piatti e vassoi. Questi ultimi permettono di servire i piatti freddi, lì dove sono richiesti in ogni tipo di servizio.



Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

	HSW011E**	HSW012E**	HSW013E**
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm

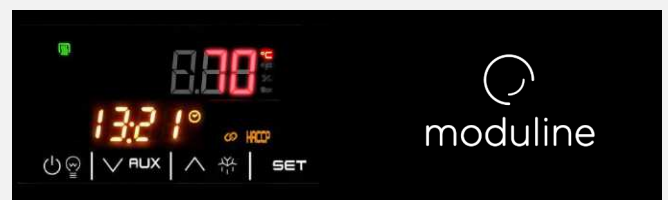


* Riscaldamento Statico con DeliWARM

** Camera con temperatura unica



Pannello comandi HSW-E



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

HSW001E**

HSW002E**

HSW003E**

Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

	HSW001 ER**	HSW002 ER**	HSW011 ER**	
Capacità Bacinelle	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150
Capacità Prodotto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm

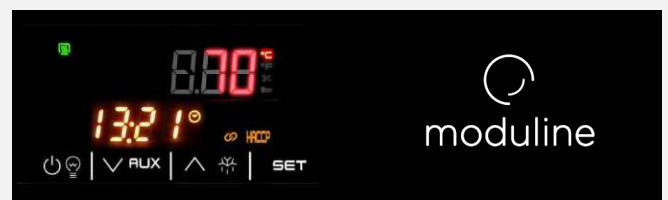


* Riscaldamento Statico con DeliWARM

** Versione da incasso con comandi remoti



Pannello comandi HSW-ER/HSW-E



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

HSW212 E***

HSW313 E****

Capacità Bacinelle	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacità Prodotto	12 Kg	18 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1400 W	2100 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	705x680x614÷635 h mm	705x680x842÷863 h mm



*** Doppia camera a controllo indipendente

**** Tripla camera a controllo indipendente

Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

	HHT081K	HHT161K	HHT161KP**	HHT281K◇
Capacità Teglie	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	550x730x1035 h mm	550x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



* Riscaldamento Statico con DeliWARM

**Versione passante

◇ 2 camere con controlli indipendenti



Pannello comandi HHT-K

Modelli Hold/Warm Statici*



DeliWARM

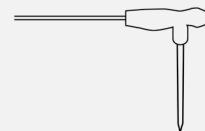
	HHT052K	HHT082K	HHT162K/KP**	HHT282K/KP**◇
Capacità Teglie	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Passo Guide	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Aliment. Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



Connessione WI-FI opzionale (eccetto su HHT281K)



Sonda al cuore opzionale da aggiungere anche after-market



Modelli Hold/Warm Ventilati*

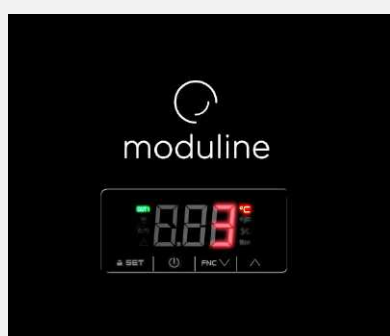


AirFLOW+

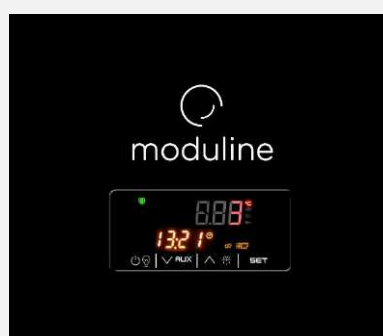
	HHA101EV	HHA102EV	HHA201EV	HHA202EV
Capacità Teglie	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Capacità prodotto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Potenza Elettrica	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



* Riscaldamento ventilato con umidificazione (carico d'acqua manuale)



Pannello comandi HHA



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Service**

	HHA101N	HHA102N	HHA201N	HHA202N
Capacità Teglie h 40 mm	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)
Capacità Teglie 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)
Capacità Teglie 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)
Capacità prodotto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensioni	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



** Carrelli neutri di servizio

Modelli

Hold/Warm Ventilati

HHF061K*

HHF101K*

Capacità Teglie	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacità prodotto	15 kg	20 kg
Temperatura di esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Passo guide	64mm	64mm
Potenza Elettrica	105kg	130kg
Alimentazione Elettrica	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensioni	800x715x854 h mm	800x715x1094 h mm



*Con ClimaChef controllo automatico dell'umidità, sonda al cuore, porta in vetro con illuminazione LED, porta USB



Pannello comandi HHF-K

Modelli Hold/Ventilati

HHF106K*

HHF110K*

Capacità Teglie	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacità Piatti	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacità prodotto	15 kg	20 kg
Temperatura di esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Passo guide	64mm	64mm
Potenza Elettrica	2400W	3450W
Alimentazione Elettrica	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensioni	550x845x854 h mm	550x845x1062 h mm



Modelli

Hold/Warm Ventilati*

HHF112E

HHF153E

Capacità Teglie	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacità prodotto	72 Kg	115 Kg
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +120°C	da +30°C a +120°C
Potenza Elettrica	2800 W	2800 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm



* Riscaldamento ventilato con ClimaChef, sonda al cuore, porta USB, e porte a vetri con illuminazione interna. Versione con Timer Multilivello a 5 o 8 zone

Pannello comandi HHF-E





OFF ON

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



START STOP

moduline

1

2

3

4

5

6

Modelli

Hold/Warm Ventilated**

	HHFF20E*	HHFF22E*◇	HHFT20E*	HHFT22E*◇
Capacità Teglie	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacità Piatti	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310
Temp. di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Dimensioni Camera	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potenza Elettrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Alimentaz. Elettrica	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
Dimensioni	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* Carrelli portateglie o piatti non inclusi
sonda al cuore, porta USB di serie su tutti

** Riscaldamento ventilato con ClimaChef

◇ Versioni passanti

Pannello comandi Versione HHFF/FT-E



Modelli

Hold/Ventilated**

HHFF40E*

HHFF42E*◇

Capacità Teglie	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacità Piatti	126 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temperatura di Esercizio	da +30°C a +90°C	da +30°C a +90°C
Dimensioni Camera	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potenza Elettrica	7800 W	7800 W
Alimentazione Elettrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensioni	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



Modelli Hold/Cold

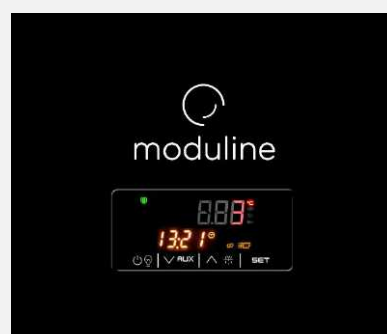
HCT162E

HCT122E

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Passo Guide	68 mm	68 mm
Temperatura di Esercizio	da +0°C a +10°C	da +0°C a +10°C
Potenza Elettrica	200 W	200 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



Pannello comandi HCT/HFT



Pannello comandi con WIFI (opzionale)

Modelli Hold/Cold

HFT162E

HFT122E

Capacità Teglie	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)
Capacità Piatti	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Passo Guide	68 mm	68 mm
Temperatura di Esercizio	da -18°C a +5°C	da -18°C a +5°C
Potenza Elettrica	360 W	360 W
Alimentazione Elettrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensioni	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



SCENARI

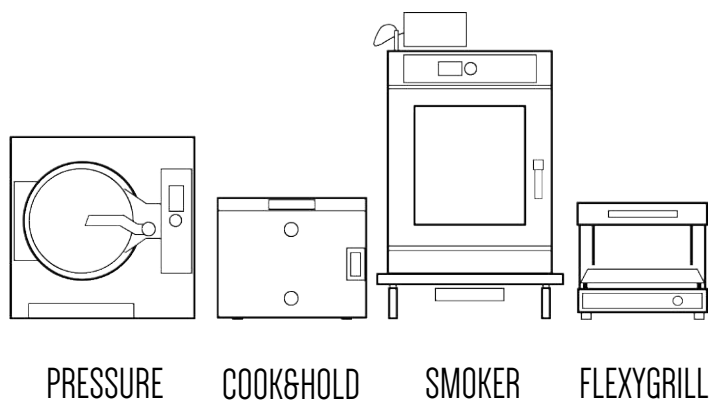
LA PERFETTA SOLUZIONE PER OGNI ESIGENZA

Non importa quale sia lo scenario della vostra attività: Moduline ha una soluzione per ogni tipo di ristorazione: servizio "à la carte", banqueting, "dark o ghost kitchens", franchising e infine ristorazione collettiva.

Grazie alla completezza di gamma, composta da 10 linee di prodotto, gli operatori troveranno sempre una soluzione tecnica per le loro cotture o applicazioni in cucina. Cuocere, affumicare, abbattere, rigenerare, mantenere: tutto è possibile grazie ai prodotti del Workflow Moduline, sia usati in sequenza che stand-alone, da 30 a 15000 pasti per ciclo.

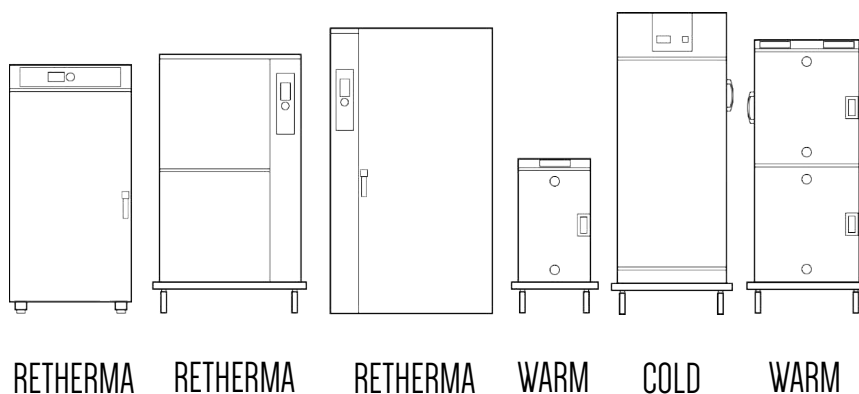
01/Ristorazione "à la Carte"

Concentrarsi sulla qualità degli ingredienti e degli abbinamenti per realizzare dei capolavori senza preoccuparsi di logistica e tempi. Moduline propone una gamma di prodotti innovativi per tutte le cotture: Pressure, Cook&Hold, FlexyGrill, Smoker, il massimo per la ristorazione gourmet.



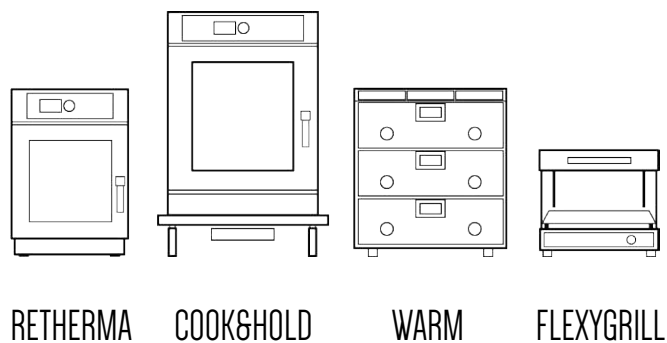
02/Banqueting e Catering

Da 30 a 15.000 ospiti da servire contemporaneamente, mantenendo le caratteristiche delle pietanze inalterate e uniformi dal primo all'ultimo piatto servito, è la sfida più difficile dei caterers del mondo moderno. Tutto ciò è possibile grazie a Retherma. Tutta la qualità di pietanze appena cotte, senza stress. E se c'è un ritardo o un imprevisto Hold/Warm aiuta gli operatori a mantenere le pietanze calde.



03/Catene e Franchising

Standardizzazione, velocità e just-in-time: sono le tre parole d'ordine che danno il senso all'impegno quotidiano di moduline nel mondo della ristorazione in franchising. Cuocere rapidamente o rigenerare, cuocere over-night o rifinire e se necessario mantenere.



REThERMA

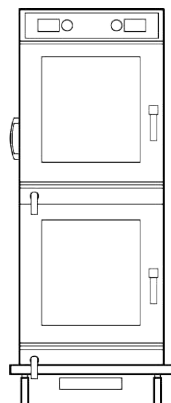
COOK&HOLD

WARM

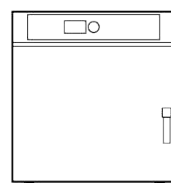
FLEXYGRILL

04/Delivery e Take Out

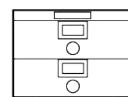
La ristorazione commerciale si evolve. Sempre piu' consumatori hanno spostato il luogo di condivisione dei pasti all'interno delle proprie mura domestiche, preferendole a luoghi affollati o a volte difficili da raggiungere. Il food delivery è cresciuto e si sta specializzando. Moduline propone, Cook&Hold, Retherma, FlexyGrill e Hold proprio per tutte le ghost e dark kitchens che preparano e organizzano le consegne dei vostri pasti preferiti, senza compromessi sulla qualità e freschezza delle pietanze.



COOK&HOLD



REHERMA



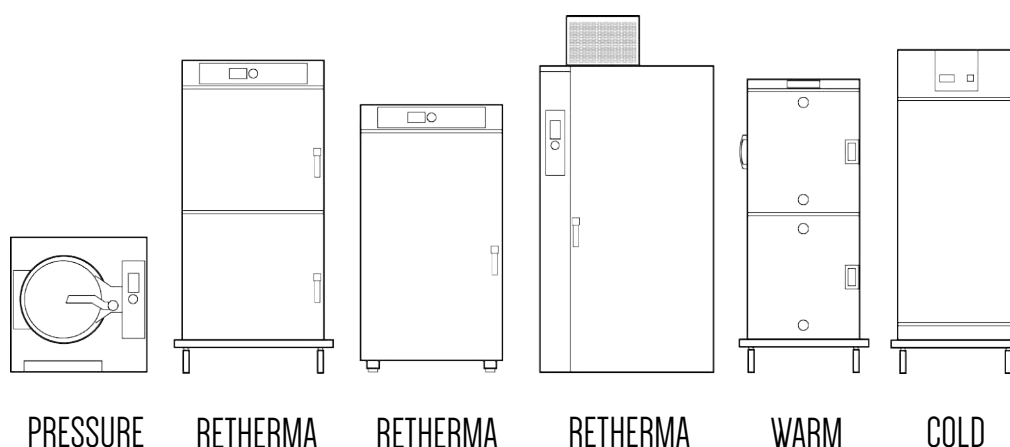
WARM



FLEXYGRILL

05/Ristorazione Collettiva e Ospedaliera

La costante crescita della popolazione mondiale, unita a un'aspettativa di vita più lunga, rappresenta una sfida quotidiana anche per la ristorazione collettiva, che ogni giorno deve provvedere alla somministrazione di pasti a scuole, ospedali, case di riposo, caserme o cucine da campo, contenendo i costi pur dovendo assicurare adeguati standard di qualità e sicurezza dei cibi. Moduline propone in primis Retherma, la soluzione ideale per tutte le cucine collettive, oltre che l'ampia gamma di mantenitori Hold/Warm e Cold, per il trasporto dei cibi all'interno dei locali.



I dati contenuti nel presente documento sono da ritenersi non vincolanti.

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.





moduline

moduline

