

2025 / E S



el WORKFLOW MODULINE

P. 07 **COCCIÓN:**

Combi
Cook&Hold,
Smoker
Pressure
FlexyGrill

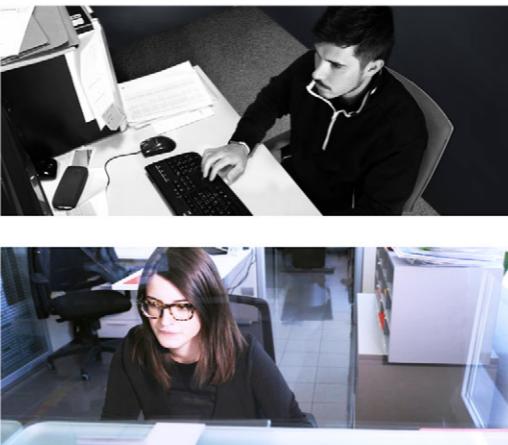
P. 29 **REGENERACIÓN:**

Retherma

P. 45 **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: Combi, 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

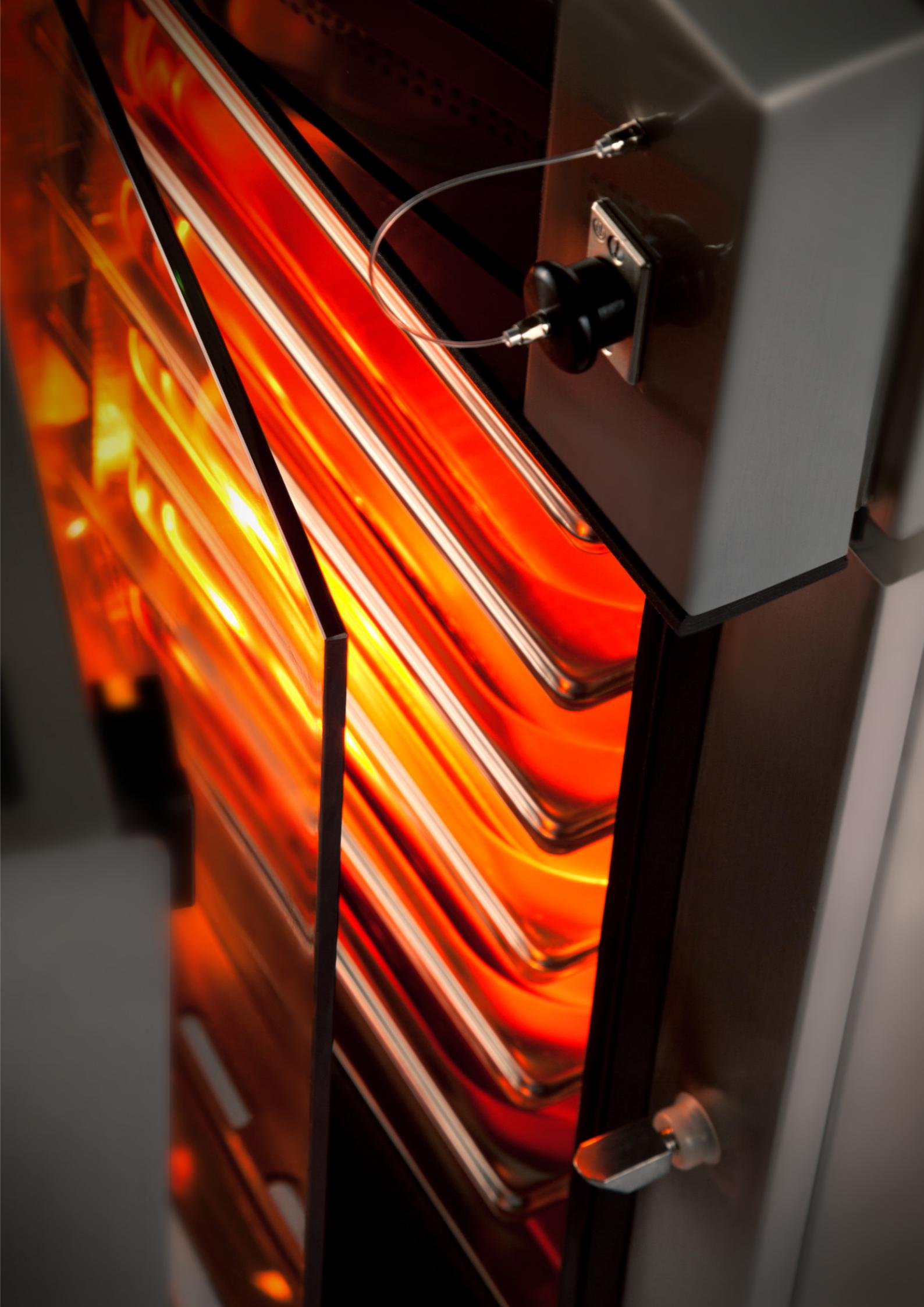


C O C C I Ó N

La cocción de Moduline está compuesta de 5 gamas de producto para un total de 41 Modelos. Combi, la gama de hornos combinados en 10 modelos, todos a inyección directa de vapor. Con su dimensiones compactas son la solución perfecta para cocinas de tamaño pequeño. 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.

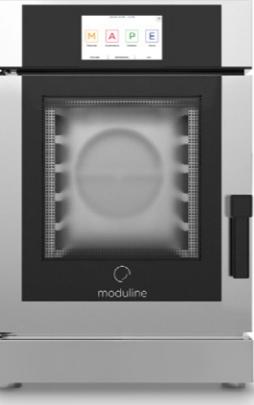
Pressure, el cocedor de vapor con presión hasta 1,2 bar, mejora y amplifica todas las ventajas de la cocción a vapor. Grill/Grill Plus/Flexygrill, la gama de salamandras eléctricas, ultra-rápidas, ofrece tres modelos con calefacción alojada en la parte superior y un modelo con calefacción innovadora desde ambas superficies de cocción.



Modelos Combi

Modelos Combi

	GCE060 C XXS	GCE060 T XXS	GCE106 C	GCE106 T		GCE110 C	GCE110 T
Capacidad de bandejas	6 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Distancia entre guías	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	Distancia entre guías	64 mm	64 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +280°C	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C			
Potencia eléctrica	5300 W	5450 W	7800 W	7950 W	Potencia eléctrica	12500 W	12650 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz			
Dimensiones	550x610x835 h mm	550x610x854 h mm	550x845x835 h mm	550x845x854 h mm	Dimensiones	550x845x1075 h mm	550x845x1094 h mm



Panel de control versión C



Panel de control versión T

Modelos Combi

Modelos Combi

	GCE061 C	GCE061 T	GCE101 C	GCE101 T
Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1)
Distancia entre guías	64 mm	64 mm	Distancia entre guías	64 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +280°C
Potencia eléctrica	7800 W	79500 W	Potencia eléctrica	15500 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	800x715x835 h mm	800x715x854 h mm	Dimensiones	800x715x1075 h mm



Panel de control versión C

Panel de control versión T

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

	CSC031 E	CSC051 E	CSC052 E		CSD011 E*	CSD012 E*	CSD013 E*
Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	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	11 kg	18 kg	30 kg	Capacidad de producto	6 kg	12 kg	18 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	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	Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm	Dimensiones	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



Modelos Cook&Hold



DeliWARM



* Camara única con una sonda de temperatura



Panel de control versión CSC/CSD

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

	CSD001 E*	CSD002 E*	CSD003 E*		CSD011 ER**	CSD012 ER**	CSD001 ER**	CSD002 ER**
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 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	18 kg	Capacidad de producto	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	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	1000 W	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	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	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm	Dimensiones	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



* Camara única con una sonda de temperatura

** Versión empotrada con mandos a distancia



Panel de control versión CSD/CSDER

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

	CSD212 E*	CSD313 E**		CHT081 E	CHT082 E	CHT281 E*	CHT282 E*
Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150	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	12 kg	18 kg	Capacidad de producto	29 kg	58 kg	58 kg	115 kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia eléctrica	1400 W	2100 W	Potencia eléctrica	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	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	702x681x635 h mm	702x681x863 h mm	Dimensiones	550x730x1035 h mm	755x850x1035 h mm	550x730x1760 h mm	760x845x1760 h mm



* Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón

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



Panel de control versión CSD

Modelos Cook&Hold



DeliWARM

CHC052 E* CHC082 E* CHC282 E**

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	810x890x1995 h mm



* Disponible con lavado incorporado (opcional)

** Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón



Panel de control versión CHC



Modelos Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

Modelos Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

CHS052 E*

5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)

46 kg

75 mm

de +30°C a +160°C

3150 W

AC 220-240V 50/60 Hz

805x890x1198 h mm

CHS082 E*

8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)

55 kg

75 mm

de +30°C a +160°C

2950 W

AC 220-240V 50/60 Hz

805x890x1423 h mm

FAB052 E*

5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)

46 kg

75 mm

de +30°C a +160°C

3150 W

AC 220-240V 50/60 Hz

725x810x1011 h mm

FAB082 E*

8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)

55 kg

75 mm

de +30°C a +160°C

2950 W

AC 220-240V 50/60 Hz

725x810x1236 h mm



* Disponible con lavado incorporado (opcional)



Panel de control versión CHS/FAB

Modelo Pressure

CVE031 E

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	733x880x840 h mm



Panel de control CVE



Modelo FlexyGrill

SEH103 E*

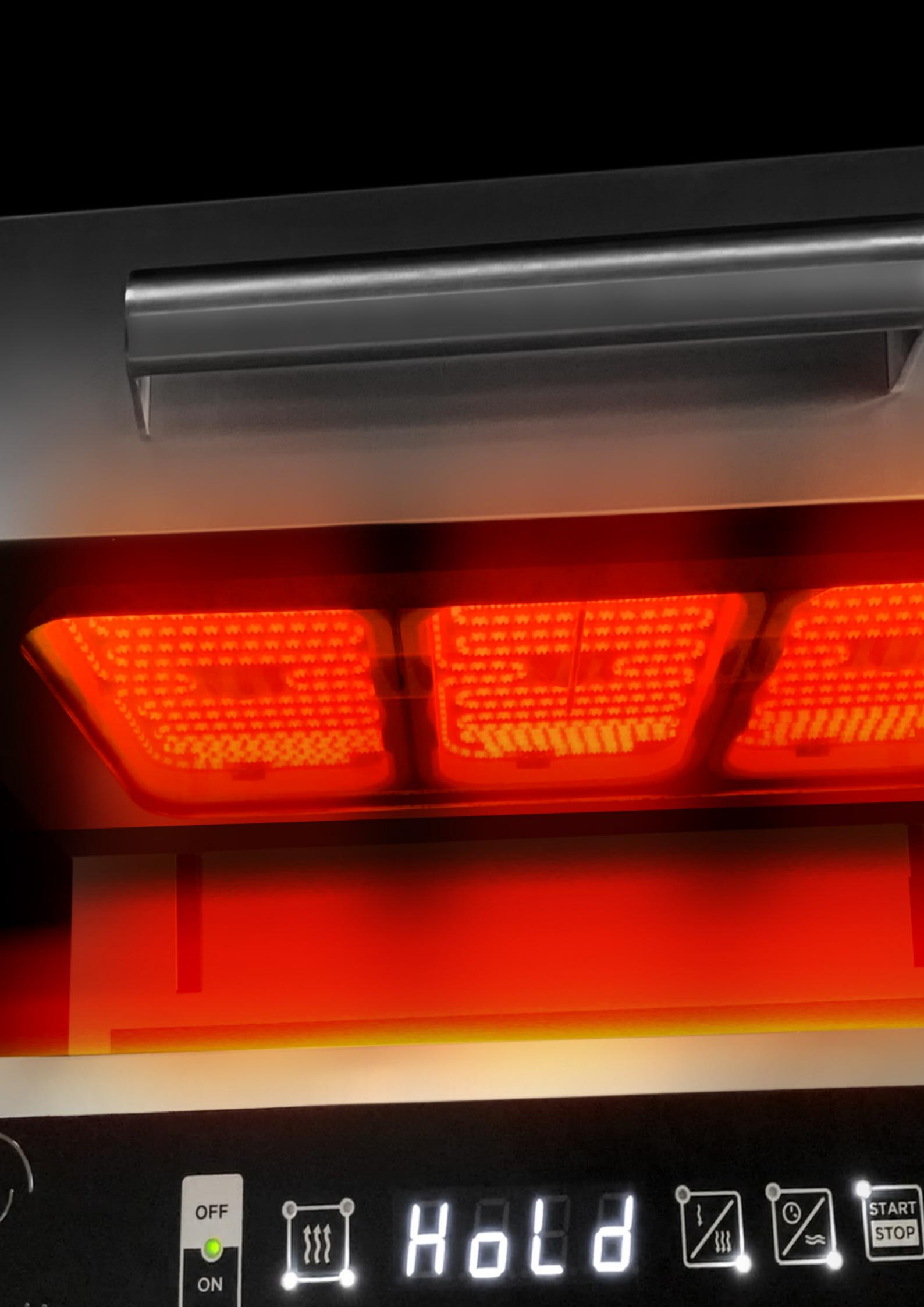
Superficie de cocción	1 x GN 1/1
Calefacción	Irradiation supérieur et inférieur*
Temporizador	20 min. max.
Potencia eléctrica	7100 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	600x608x536 h mm



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



Panel de control FlexyGrill



Modelo Grill

Modelos Grill Plus

	SEC003 E	SEH003 E	SEH004 E
Superficie de cocción	1 x GN 1/1	Superficie de cocción	1 x GN 1/1
Calefacción	Irradiation par le haut	Calefacción	Irradiation par le haut
Temporizador	20 min. max.	Temporizador	20 min. max.
Potencia eléctrica	4100 W	Potencia eléctrica	4600 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	600x608x536 h mm	Dimensiones	600x608x536 h mm
			765x608x536 h mm



Panel de control Grill



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: 95 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



GRE060 C/E/EW**

Capacidad de bandejas	6 (GN 2/3)
Capacidad de platos	6 Ø 200-320
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	550x610x835-854* h mm

GRE106 C/E/EW**

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	550x845x835-854* h mm

GRE061 C/E/EW**

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



* Dependiendo de los modelos

** ClimaChef incluido (versión C excluida)



Panel de control versión C



Panel de control versión E

Modelos Retherma



Modelos Retherma



	RRS040 C*	RRS060 C*	RRS090 C*		RRS071 C*	RRS101 C*
Capacidad de bandejas	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)	Capacidad de bandejas	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacidad de producto	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg	Capacidad de producto	25 Kg	36 Kg
Distancia entre guías	95 mm	75 mm	75 mm	Distancia entre guías	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	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia eléctrica	3450 W	3450 W	6800 W	Potencia eléctrica	6300 W	12500 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm	Dimensiones	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



* Versión sin humidificación

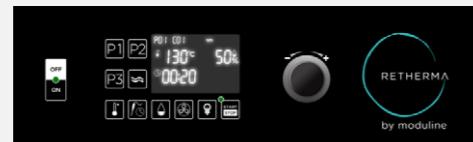
Panel de control RRS



Modelos Retherma



	RR0061 C/D/E	RR0101 C/D/E	RR0141 C/D/E		RR0072 C/D/E	RR0102 C/D/E	RR0142 C/D/E
Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
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)	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	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)	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	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	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	Dimensiones	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Panel de control versión C

Panel de control versión D

Panel de control versión E

Modelos Retherma



Modelos Retherma



Modelos Retherma



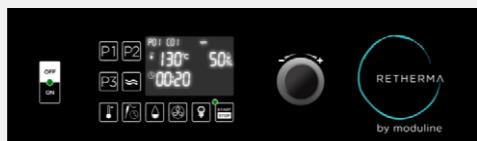
	RRT061 C/D/E*	RRT101 C/D/E*	RRT161 C/D/E*	RRT112 C/D/E*	RRT153 C/D/E*	RRT162 C/D/E*
Capacidad de bandejas	6 (GN1/1)	10 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)
Capacidad de platos	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)	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)
Distancia entre guías	78 mm	76 mm	72 mm	Distancia entre guías	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)	Temp. de funcionamiento	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	Potencia eléctrica	6800 W	10150 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	885x825x1066 h mm	885x825x1366 h mm	885x825x1831 h mm	Dimensiones	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 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



Modelos Retherma



	RRFF20 E*	RRFF22 E*◊	RRFT20 E*	RRFT22 E*◊		RRFF40 E*	RRFF42 E*◊
Capacidad de bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	Capacidad de platos	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C			
Dim. de la camara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm	Dimensiones de la camara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W	Potencia eléctrica	23200 W	23200 W
Alimen. eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz			
Dimensiones	1179x932x1967 h mm	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm	Dimensiones	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 h mm



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

◊ Versiones pasantes

Panel de control versión E



Modelos Retherma



RRD061 E*

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1) 12 Ø 200-260
Capacidad de platos	6 Ø 270-320 mm
Distancia entre guías	78 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +160°C
Potencia eléctrica	3450 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50 Hz
Dimensiones	885x829x1396 h mm

RRD101 E*

Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1) 20 Ø 200-260
Capacidad de platos	10 Ø 270-320
Distancia entre guías	6 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +160°C
Potencia eléctrica	6800 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	885x829x1696 h mm



RRD153 E*

Capacidad de bandejas	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1) 64 Ø 200-260
Capacidad de platos	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	1000x855x2010 h mm

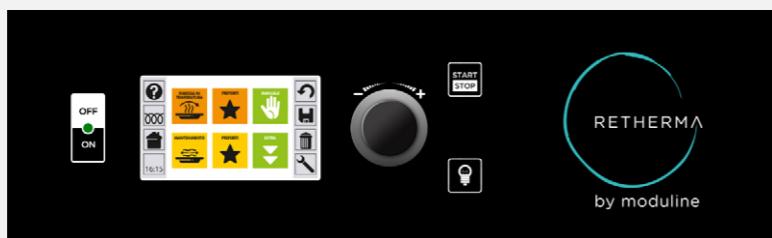


VERSIONES COMBINADAS:
Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor



VERSIONES COMBINADAS:
Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor

* Con grupo de refrigeración



Panel de control versión E

Panel de control versión E



Modelos Retherma



RRFC20 E*

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



RRFC40 E*

Capacidad de bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	126 Ø 230-310
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +160°C
Dimensiones de la camara	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	23200 W
Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	1179x1202x2292 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor

Panel de control versión E



* 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.



by moduline

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

Cuando sentamos 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 41 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.



Modelos Hold/Warm Static**



DeliWARM

HSH031 E HSH051 E HSH052 E

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	36 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	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm



Modelos Hold/Warm Static**



DeliWARM

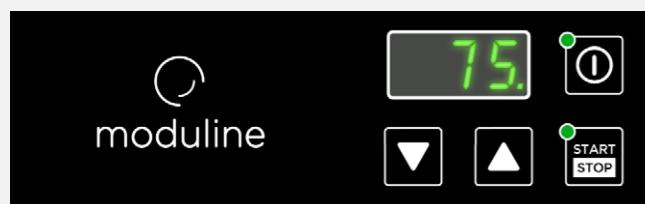
HSW011 E* HSW012 E* HSW013 E*

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"

* Camara con temperatura única



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos Hold/Warm Static**



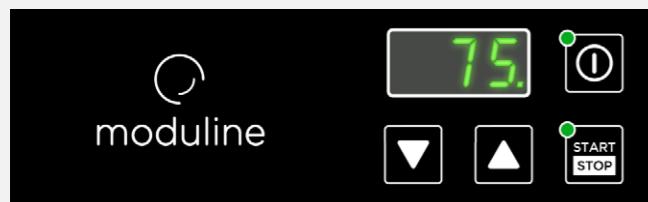
DeliWARM

	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*		HSW001 ER***	HSW002 ER***	HSW011 ER***	HSW012 ER***
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150	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	18 Kg	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	Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C			
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W	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	Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz			
Dimensiones	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm	Dimensiones	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



* Camara con temperatura única

** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos Hold/Warm Static**



DeliWARM

	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*		HSW001 ER***	HSW002 ER***	HSW011 ER***	HSW012 ER***
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150	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	18 Kg	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	Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C			
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W	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	Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz			
Dimensiones	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm	Dimensiones	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm

*** Versión empotrable con mandos a distancia

Modelos Hold/Warm Static***



HSW212 E*

Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) h max 150
Capacidad de producto	12 Kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	1400 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x610 h mm

HSW313 E**

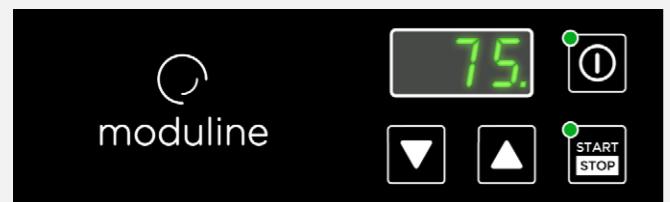
Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacidad de producto	18 Kg
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	2100 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x835 h mm



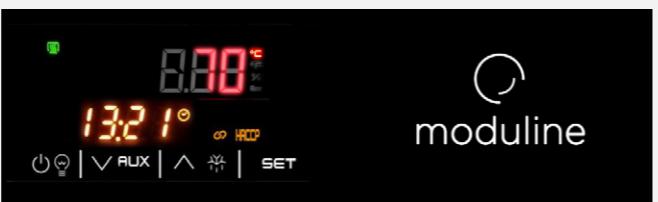
* Doble cámara con control independiente

** Triple cámara con control independiente

*** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)



Modelos Hold/Warm Static***



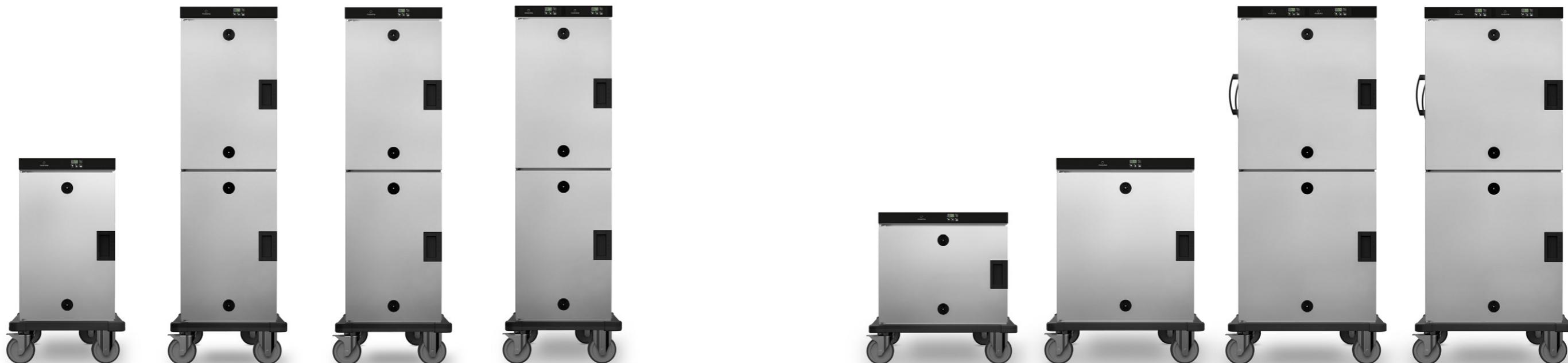
DeliWARM

Modelos Hold/Warm Static***



DeliWARM

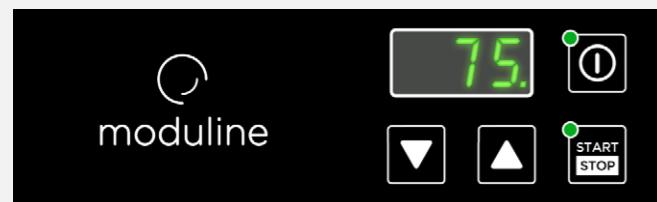
	HHT081 E	HHT161 E	HHT161 EP*	HHT281 E**		HHT052 E	HHT082 E	HHT162 E/EP*	HHT282 E**/EP*
Capacidad de bandejas	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	Distancia entre guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	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	Potencia eléctrica	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	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	Dimensiones	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



* Versión pasante

** Doble cámara con controles independientes

*** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control



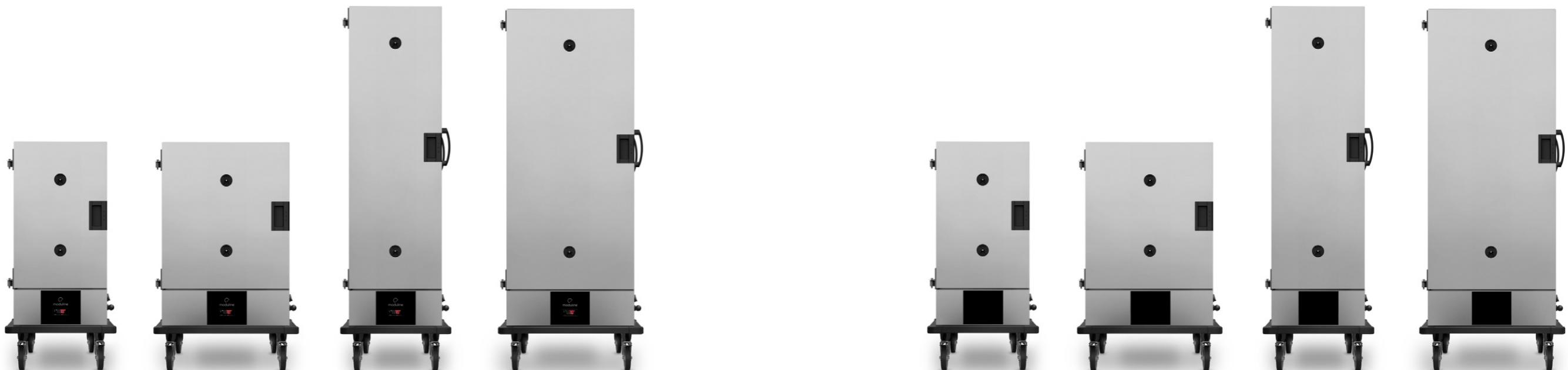
Panel de control con WIFI (opcional)

Modelos Hold/Warm Ventilated*

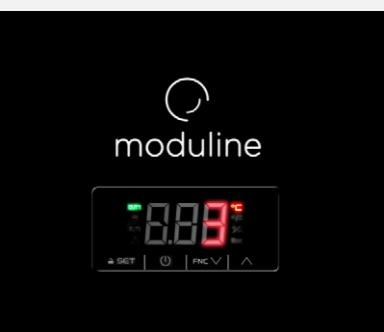


Modelos Hold/Service**

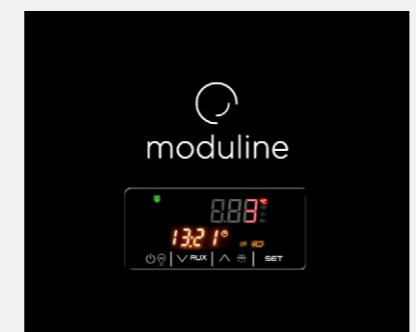
	HHA101 EV	HHA102 EV	HHA201 EV	HHA202 EV		HHA101 N	HHA102 N	HHA201 N	HHA202 N
Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)					
Capacidad de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg	Cap. de bandejas h 40mm	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
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	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)
Potencia eléctrica	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W	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)
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	Cap. de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensiones	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm	Dimensiones	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



* Calor ventilado con humidificación (carga manual del agua)



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

** Carros de servicio neutros

Modelos Hold/Warm Ventilated*

HHF112 E



HHF153 E



Capacidad de bandejas 10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)

Capacidad de producto 72 Kg

Temperatura de funcionamiento de +30°C a +120°C

Potencia eléctrica 2800 W

Alimentación eléctrica AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensiones 1005x855x1186 h mm

16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)

115 Kg

de +30°C a +120°C

2800 W

AC 220-240V 50/60 Hz

1005x855x1711 h mm

* Calor ventilado con control electrónico de la humedad.

Versión con temporizador multinivel de 5 y 8 zonas

Panel de control



Modelos Hold/Warm Ventilated**

Modelos Hold/Ventilated**

	HHFF20 E*	HHFF22 E*◊	HHFT20 E*	HHFT22 E*◊		HHFF40 E*	HHFF42 E*◊
Capacidad bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	Capacidad bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310	Capacidad de platos	126 Ø 230-310	126 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	de +30°C a +90°C	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C
Dim. de la camara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm	Dimensiones de la camara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W	Potencia eléctrica	7800 W	7800 W
Alimen. eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz			
Dimensiones	1179x932x1967 h mm	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm	Dimensiones	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 h mm



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

** Calor ventilado con CLIMACHEF

◊ Versiones pasantes

Panel de control versión E



Modelos Hold/Cold

Modelos Hold/Cold

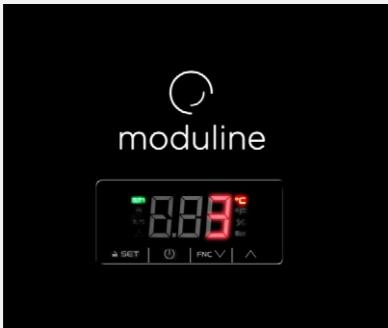
HCT162 E

HCT122 E

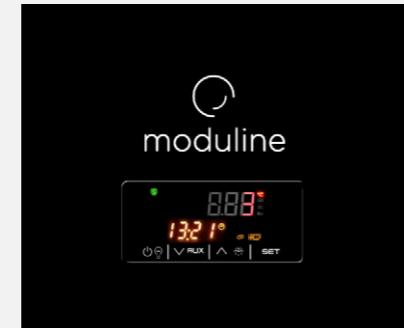
HFT162 E

HFT122 E

Capacidad de bandejas	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)	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	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	Distancia entre guías	68 mm	68 mm
Temperatura de funcionamiento	de +0°C a +10°C	de +0°C a +10°C	Temperatura de funcionamiento	de -18°C a +5°C	de -18°C a +5°C
Potencia eléctrica	200 W	200 W	Potencia eléctrica	450 W	450 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm	Dimensiones	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

01/Restauración "a la carta"

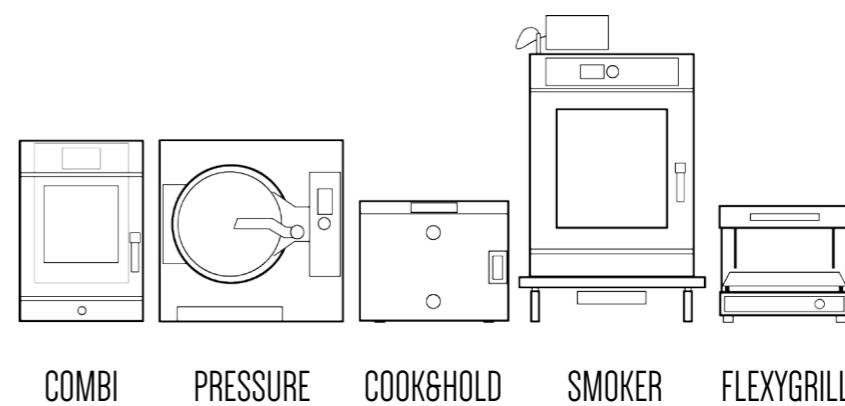
Céntrarse en la calidad de los ingredientes y para crear obras maestras sin preocuparte por la logística y el tiempo. Moduline ofrece una gama de productos innovadores para toda la cocina: Pressure, Combi, Cook&Hold, Flexygrill, Smoker, el máximo para la restauración gastronómica.

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.



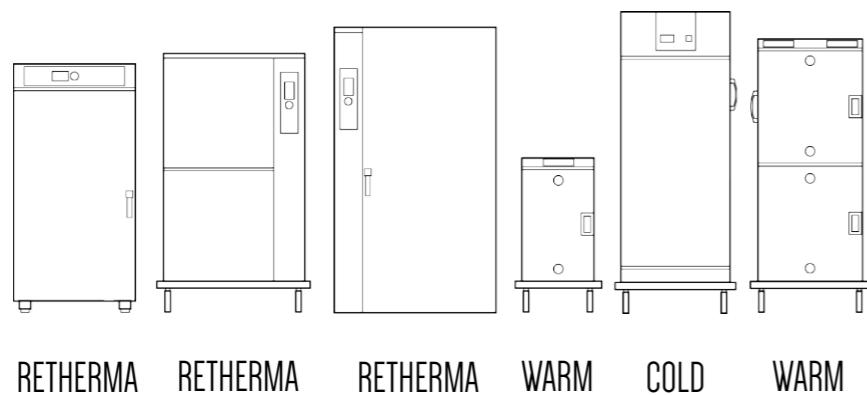
02/Banquetes y Catering

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.



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.



RETERMA

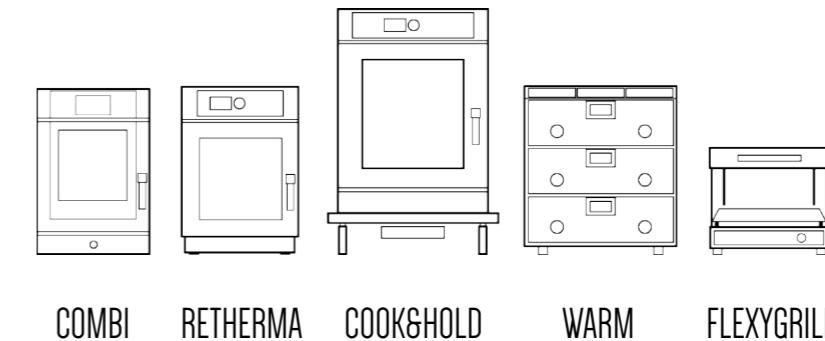
RETERMA

RETERMA

WARM

COLD

WARM



COMBI

RETERMA

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, dandole preferencia a los lugares concurridos o a veces de difícil acceso. La entrega de alimentos ha crecido y se está especializando. Moduline propone Combi, 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.



The diagram illustrates five built-in oven models. From left to right: 1. COMBI: A tall oven with a large front door and a smaller door on top. 2. COOK&HOLD: A tall oven with a large front door and a smaller door on top, featuring a handle on the side of the lower door. 3. RETHERMA: A tall oven with a large front door and a smaller door on top, with a handle on the side of the lower door. 4. WARM: A short oven with two small doors at the bottom. 5. FLEXYGRILL: A short oven with a large front door and a smaller door on top.

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.



A technical line drawing illustrating a heating system. It features five distinct components arranged horizontally. From left to right: 1. A vertical pressure vessel with a circular top and a small control panel at the bottom. 2. A tall Retherma unit with a horizontal top section and a lower section with a control panel and a handle. 3. A shorter Retherma unit, similar in design to the first but smaller. 4. A tall unit labeled 'WARM' with a control panel and a handle. 5. A tall unit labeled 'COLD' with a control panel and a handle. The units are shown with various pipes, valves, and a central vertical duct.

Los datos contenidos en este documento se consideran no vinculantes.

La empresa se reserva el derecho de hacer cambios técnicos en cualquier momento.



