

H O L D

Soluciones de conservación de alimentos fríos y calientes



moduline

H O L D

Soluciones de conservación de alimentos fríos y calientes

INDICE

P. 04

HOLD: Introducción

P. 06

Calentar: Soluciones de conservación de alimentos calientes

P. 08

DELIWARM: Soluciones de conservación en caliente con calor estático

P. 11

Serie **HSH**

P. 17

Serie **HSW**

P. 25

Serie **HHT**

P. 31

AIRFLOW+: Soluciones de mantenimiento de alimentos calientes con por calor estático

P. 37

Serie **HHA**

P. 43

MULTILEVEL+CLIMACHEF: Soluciones de conservación de alimentos calientes por calor ventilado

P. 49

Serie **HHF**

P. 55

CLIMACHEF: Soluciones de conservación de alimentos calientes por calor ventilado

P. 61

Serie **HHFF-HHFT**

P. 67

MONOBLOCK: Soluciones de conservación de alimentos en frío

P. 71

Serie **HCT-HFT**

P. 73

Aplicaciones y casos de productos

Hold

Acelere su servicio

Conserve cualquier alimento, caliente o frío



Hoy en día, en el sector de la restauración, existe una creciente demanda de equipos de conservación de alimentos para diferentes fines. Los principales son: Banquetes, Buffets, Fast Food, Comida para llevar y reparto. Para estas aplicaciones es muy importante servir los platos a la temperatura correcta, calientes o fríos, durante las horas punta, eventos con mucha gente y recogida o servicio de alimentos con retraso.

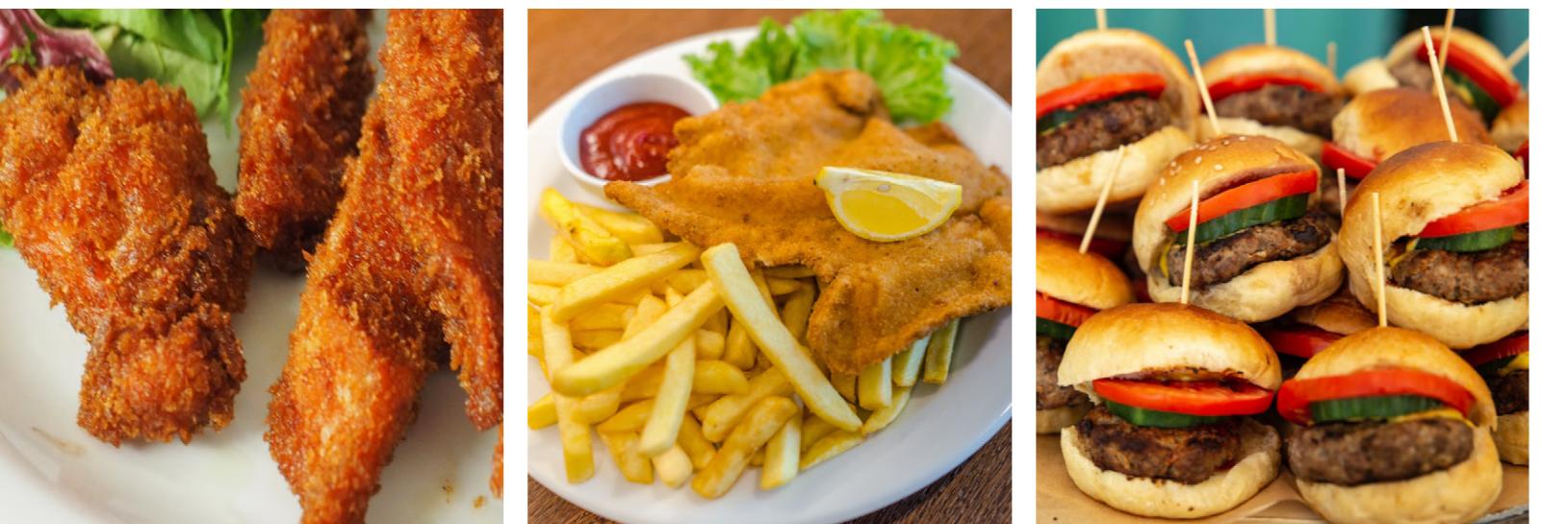
Moduline con la gama HOLD de equipos de mantenimiento de alimentos, calientes o fríos, es capaz de ofrecer una amplia variedad de soluciones para todas las necesidades de la industria de servicios alimentarios. Warm es la gama de equipos de conservación en caliente, que ofrece un total de 35 modelos, de los cuales, 23 incorporan el sistema de calentamiento estático Deliwarm y 12 con calentamiento ventilado Airflow+, 6 con control preciso de humedad Climachef, 2 con controles electrónicos de humedad, y 4 con humedad añadida de manera manual.

La gama de productos Warm incluye: armarios o cajoneras de mostrador y armario, cajoneras de pie, cajoneras empotradas, carros verticales, hornos de mantenimiento de calor enrollables. La gama HOLD se completa con 4 carros neutros de servicio y 4 carros refrigerados, 2 enfriadores y 2 congeladores de la gama COLD.

Esta última permite servir platos fríos, como ensaladas frescas, frutas, postres y bebidas, allí donde se requieran en todo tipo de servicios.

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes



Poder presentar sus recetas en la mesa justo cuando las necesita es un requisito básico para cualquier cocina profesional.

No hay que dejar nada al azar, garantizando el aspecto, el sabor, la consistencia y, sobre todo, la temperatura correcta, la misma de la comida recién preparada.

Los equipos estáticos de conservación en caliente Moduline con Deliwarm, caracterizados por su bajo consumo energético, garantizan la máxima eficacia y la calidad absoluta de los alimentos presentados. Warm ofrece una tecnología avanzada que trabaja para garantizar una temperatura uniforme y estable, calibrada minuciosamente para ser suave con los alimentos, preservando así el sabor y el aroma.

El sistema de calentamiento, alimentado por resistencias de alambre envueltas alrededor de las paredes externas de la cámara y controlado electrónicamente con precisión, mantiene la humedad contenida en los alimentos sin resecarlos. Por eso, la gama Deliwarm se adapta perfectamente a tiempos de mantenimiento prolongados y servicios de hasta 4 horas (según el tipo de alimento).

La gama ofrece 23 modelos y diferentes modos de instalación: armarios sobre encimera o armarios, cajones sobre encimera o cajones empotrados, y carros.

Para grandes eventos de catering, Moduline ofrece unidades ventiladas de pie y con ruedas, que pueden beneficiarse del preciso control electrónico de la humedad Climachef. Esta gama de productos, compuesta por 6 modelos diferentes, permite a los operadores mantener platos y recipientes GN para cenas exquisitas, servicio de fiestas y buffets, para un servicio más corto, cuyo tiempo está comprendido entre 20 y 90 minutos. Estas unidades vienen con un control de pantalla táctil estándar, sonda de núcleo y puerto USB, a efectos de HACCP.

Para Fast Food y cadenas de restaurantes, Moduline dispone de una gama corta de productos compuesta por 2 modelos, capaces de mantener los alimentos en función del tiempo de bandeja. 10 o 16 niveles, GN 2/1 divididos en 5 u 8 zonas de 2 niveles cada una, pueden controlarse mediante el panel programable de pantalla táctil. Esta gama ventilada ofrece todas las ventajas de una rápida recuperación de la temperatura y un perfecto control de la humedad. Los carros calientes ventilados Airflow+ son la mejor solución para catering al aire libre, buffets y negocios de hostelería cuya necesidad es el servicio rápido en 60 minutos. Estas unidades vienen con depósito de humedad de llenado manual y control electrónico.

Esta gama se compone de 4 modelos, con diferentes capacidades.



DeliWARM

CALOR ESTÁTICO O POR CONVECCIÓN NATURAL

El sistema de calentamiento DeliWarm prolonga enormemente el tiempo de mantenimiento tras la cocción sin resecar los alimentos.

Características funcionales y Plus



Temperatura de +30°C a +120°C



La potencia instalada muy baja y el control perfecto de la temperatura garantizan un consumo mínimo de electricidad



Guías Moduline Holding on calor estático Deliwarm

TIPO DE ALIMENTO

TEMPERATURA °C

CARNES

Carne de vacuno (poco hecha-media): costilla, asado, barbacoa, filetes	65 - 75
Cerdo: asado, barbacoa, chuletas	65 - 75
Bacon, jamón, salchichas	65 - 75
Cordero, ternera	65 - 75
Hamburguesas	75
Perritos calientes	75

AVES

Pollo frito (tierno)	80 - 85
Pollo frito (crujiente)	80 - 85
Pollo asado	75 - 80

MARISCO / CRUSTÁCEOS

Pescado frito	75 - 80
Pescado: al horno, a la parrilla	65 - 70
Gambas fritas	75 - 80

VERDURAS

Verduras: al vapor	75
Patatas asadas	60 - 65

LÁCTEOS / HUEVOS

Huevos: fritos	60 - 70
Huevos: revueltos, poché, tipo Benedict	60 - 70
Tortillas	60 - 70
Budines, natillas	60 - 70

PANES

Bizcochos	60 - 65
Panecillos	60 - 65
Danés	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pan: blanco/de trigo	60 - 65

ALMIDONES

Espaguetis	60 - 65
Arroz	60 - 65
Lasaña	60 - 65
Judías	60 - 65
Sopas, salsas	60 - 65
Cereales cocidos	60 - 65
Cazuelas	60 - 65

ALIMENTOS CRUJIENTES

Pizza	66 - 75
Empanados crujientes	80 - 85
Alimentos secos crujientes	80 - 85
Patatas fritas	80 - 85

ALIMENTOS PREPARADOS

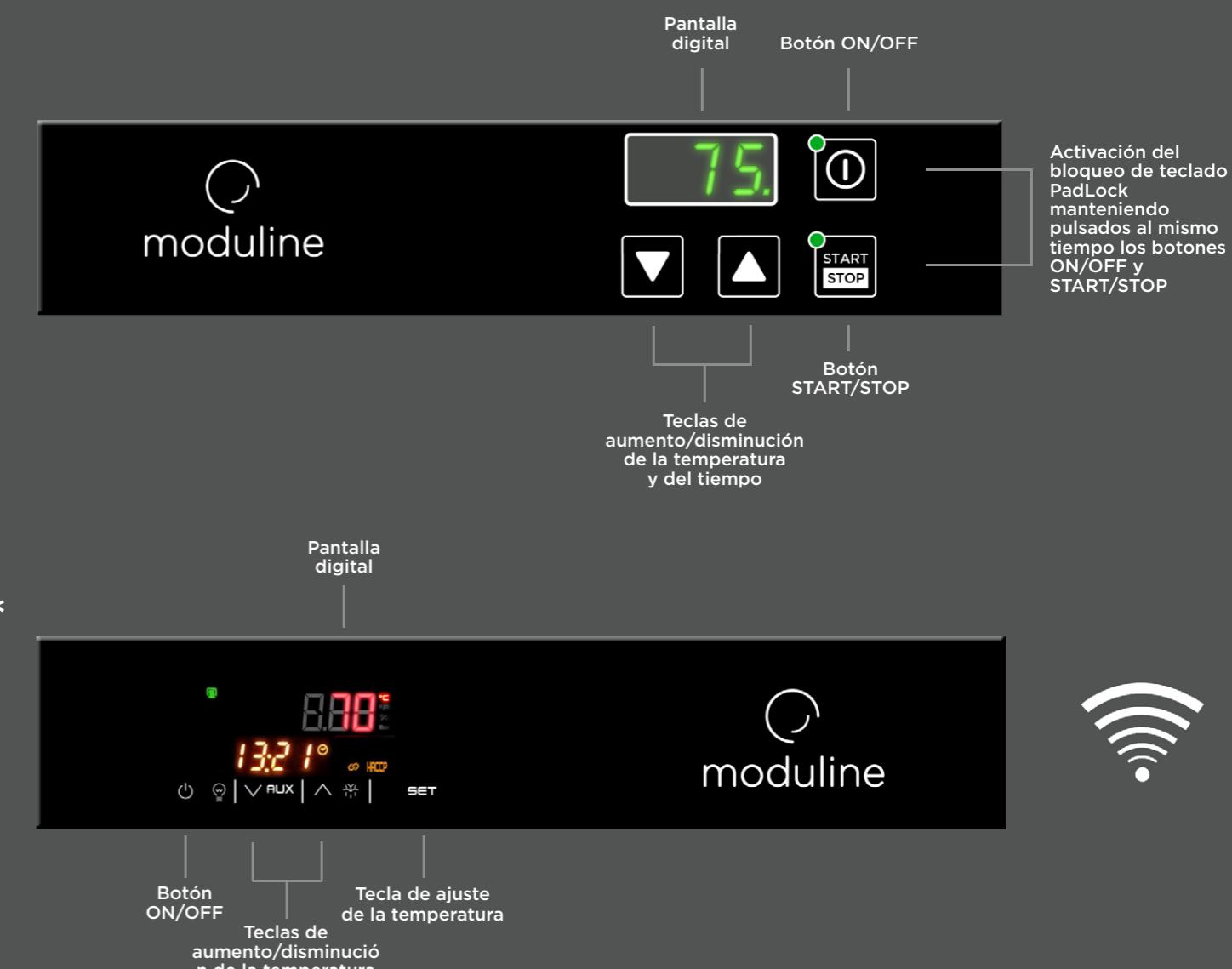
Marisco en salsa	61 - 75
Hamburguesas/cheesburgers en panecillos	65 - 75
Platos combinados	65 - 75
Entrantes	65 - 75

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes



DeliWARM



* (OPCIONAL) REGULADOR DE TEMPERATURA CON CONEXIÓN WIFI
Conectando este regulador a la red Wifi podrá controlar a distancia la temperatura, modificar parámetros y encender y apagar el equipo desde su ordenador portátil o teléfono móvil (sólo Android) a través de una aplicación web conectada a una nube.

Control electrónico de 4 teclas

extremadamente intuitivo y fácil de usar incluso por personal menos cualificado



Ventilación manual

permite ajustar el nivel de humedad

Tirador de puerta

ergonómica y totalmente empotrada con cierre magnético

4 patas

con ventosa, permiten una fácil instalación sobre la encimera



Barras de bandeja

fácilmente desmontables y lavables

Aireación sin ventilador

evita que los alimentos se resequen. No es necesario añadir humedad, debido al calor tan delicado

Junta de la puerta

fabricada de silicona fácilmente intercambiable resistente a altas temperaturas

Cámara herméticamente cerrada

las esquinas redondeadas hacen que la limpieza sea más fácil y segura

serie HSH

DELIWARM Calor Estático

	HSH03I E	HSH05I E	HSH052 E	
Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacidad de producto	11 Kg	18 Kg	Capacidad de producto	36 Kg
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	Distancia entre guías	75 mm
Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	Potencia eléctrica	1500 W
Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	Dimensiones	660x765x565 h mm



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

Control electrónico de 4 teclas

extremadamente intuitivo y fácil de usar incluso por personal menos cualificado



Ventilación manual

permite ajustar la humedad de los alimentos a conservar

Tirador del cajón

ergonómica y totalmente empotrada con cierre magnético

4 patas

equipadas con ventosa. permiten una fácil instalación sobre la encimera

Aireación sin ventilador

evita que los alimentos se resequen. No es necesario añadir humedad, debido al calor tan delicado



Guías telescópicas del cajón de acero inoxidable

Aislamiento de la cámara

Fabricado con materiales altamente aislantes que garantizan una menor dispersión del calor

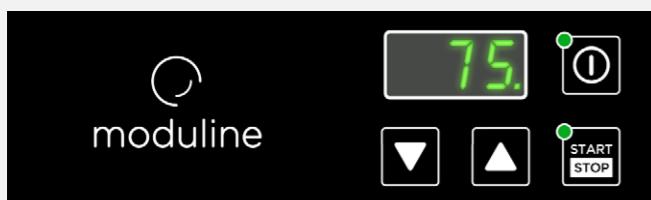
Junta del cajón

fabricada de silicona fácilmente intercambiable resistente a altas temperaturas

serie HSW

DELIWARM Calor Estático

	HSW011 E*	HSW012 E*	HSW013 E*		HSW212 E*	HSW313 E**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm	Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm **
Capacidad de producto	6 Kg	12 Kg	18 Kg	Capacidad de producto	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	Temperatura de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia eléctrica	700 W	1000 W	1000 W	Potencia eléctrica	1400 W	2100 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
Dimensiones	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm	Dimensiones	705x680x610 h mm	705x680x835 h mm



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

serie HSW

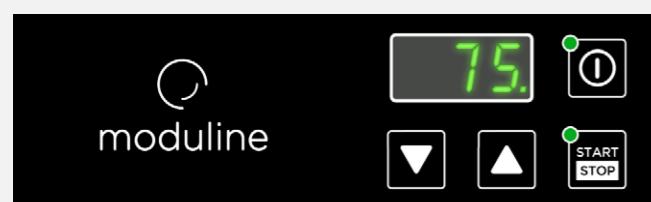
DELIWARM Calor Estático

	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*		HSW001 ER**	HSW002 ER**	HSW003 ER**	HSW012 ER**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm	Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm
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 220-240V 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	Dimensiones	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



* Temperatura de una sola cámara

** Versión integrada con mandos a distancia



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

Control electrónico de 4 teclas

extremadamente intuitivo y fácil de usar incluso por personal menos cualificado



Tiradores de empuje

asas laterales para empujar y guiar para una movilidad total

Ventilación manual

permite ajustar la humedad de los alimentos a conservar

Tirador de puerta

ergonómica y totalmente empotrada con cierre magnético

Topes perimetrales y ruedas

de plástico, equipado con 4 ruedas



Junta de la puerta

fabricada de silicona fácilmente intercambiable resistente a altas temperaturas

Aireación sin ventilador

evita que los alimentos se resequen. No es necesario añadir humedad, debido al calor tan delicado

Barras de bandeja

Fácilmente desmontables y lavables

Cámara herméticamente cerrada

las esquinas redondeadas hacen que la limpieza sea más fácil y segura

serieHHT

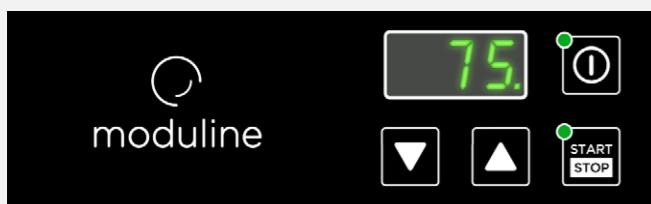
DELIWARM Calor Estático

	HHT08I E	HHT16I E	HHT16I EP*	HHT28I E**		HHT052 E	HHT082 E	HHT162 E HHT162 EP*	HHT282 E** HHT282 EP*
Capacidad de las bandejas	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)	Cap. de bandejas/platos	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)
Paso de las bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	Paso de las bandejas	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 *760x860x1760 h mm	760x845x1760 h mm *760x860x1760 h mm

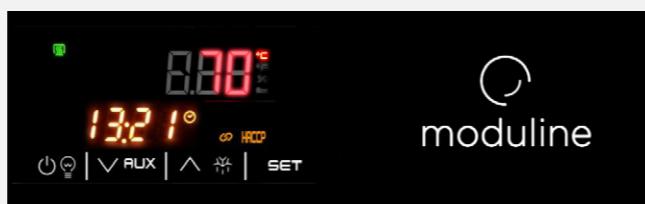


* Versión pasante

** 2 cámaras con controles independientes



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)



AirFLOW+

CALOR VENTILADO

Moduline Airflow+ es la nueva línea de Carros Calientes Ventilados para responder al servicio de Banquetes y Eventos de Catering. Con sus 4 modelos, Airflow+ ofrece una gama de carros ventilados ideales para un servicio rápido. El aire caliente se impulsa a través de un cajón "Hot Box", situado en la parte inferior del carro, hacia un transportador de aire para distribuir el calor uniformemente sin impactar directamente los alimentos. De este modo, Airflow+ evita cualquier deshidratación no deseada y la quema superficial de los alimentos, efecto típico de muchos carros ventilados. El cajón "Hot Box" contiene también un depósito de agua en su superficie superior, con relleno manual, para dar humedad al ciclo de mantenimiento. Todo está controlado por un controlador digital de temperatura, que también se propone con conexión Wifi para el control remoto del equipo con una aplicación en la nube (opcional).

Características funcionales y Plus



Temperatura de funcionamiento de +30 a +90 °C a través de un control digital, que muestra la temperatura establecida y medida. (Opcional)
Mando con WI-FI disponible bajo demanda



Recipiente interno de agua con protección contra sobrelleñado para la adición de humedad en la cámara. (Rellenado manual)



Posibilidad de mantener los alimentos con humedad añadida o sin ella, lo que se traduce en flexibilidad de aplicación



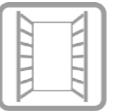
Distribución de aire AIRFLOW+ con difusión uniforme e indirecta del calor, para evitar la deshidratación de los alimentos



Estructura de bajo peso, con largas asas laterales para un fácil manejo gracias también a 4 ruedas giratorias de las cuales 2 con freno



2 rejillas de ventilación manuales en la puerta para el ajuste manual de la humedad



Bandejas extraíbles y lavables. 4 capacidades estándar disponibles (10 GN 1/1 y GN 2/1; 20 GN 1/1 y GN 2/1). Opcionalmente se pueden convertir 10 niveles en 8 niveles y 20 niveles en 16 niveles, con una mayor separación entre las correderas



Disponible, con sobrecoste, la versión Black Edition, que cuenta con los siguientes detalles: Paneles laterales, traseros y franja de la puerta, en acabado negro "plexiglás"; asas largas y robustas en negro; tapa negra brillante para enrollador de cables, con logotipo Moduline; imán de puerta en el lado izquierdo para mantener la puerta abierta. (Ver foto lateral)

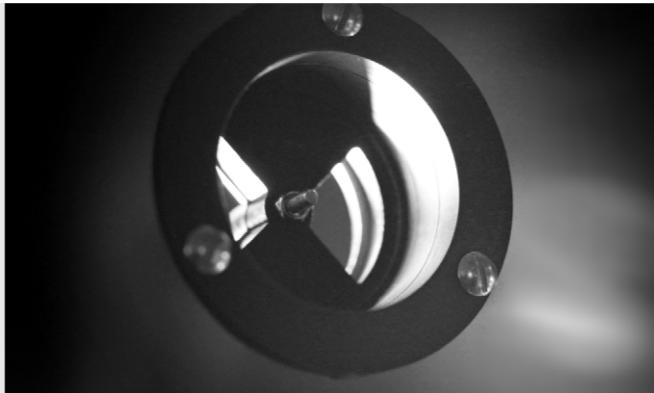


(En la foto se representa la versión Black Edition, opcional)

Plus



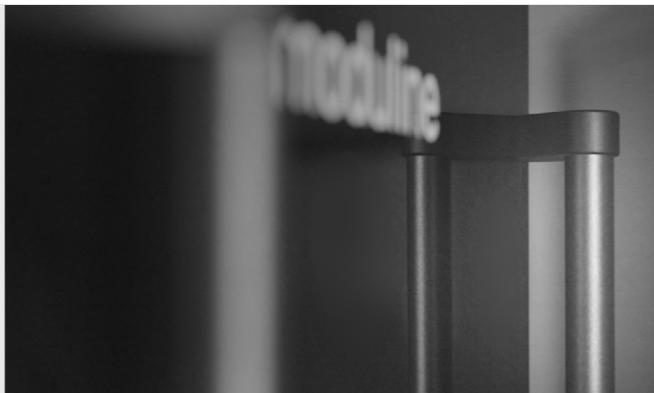
Paredes exteriores de plexiglás brillante, con bordes redondeados con posibilidad de aplicación de película envolvente o logotipo del cliente bajo demanda (opcional disponible para cantidades mínimas)



Gestión de la humedad en la cámara mediante ventilaciones manuales



Distribuidor de aire para garantizar la uniformidad de las temperaturas en el interior de la cámara y un alto rendimiento de la conservación



Manejo muy sencillo gracias a su reducido peso y a las largas asas laterales para su desplazamiento



Kit de calefacción/ventilación extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento

Guías Moduline Holding con calor ventilado AIRFLOW+

TIPO DE ALIMENTO

TEMPERATURA °C

CARNES

Carne de vacuno (poco hecha-media): costilla, asado, barbacoa, filetes	65 - 75
Cerdo: asado, barbacoa, chuletas	65 - 75
Bacon, jamón, salchichas	65 - 75
Cordero, ternera	65 - 75
Hamburguesas	75
Perritos calientes	75

AVES

Pollo frito (tierno)	80 - 85
Pollo frito (crujiente)	80 - 85
Pollo asado	75 - 80

MARISCO / CRUSTÁCEOS

Pescado frito	75 - 80
Pescado: al horno, a la parrilla	65 - 70
Gambas fritas	75 - 80

VERDURAS

Verduras: al vapor	75
Patatas asadas	60 - 65

LÁCTEOS / HUEVOS

Huevos: fritos	60 - 70
Huevos: revueltos, poché, tipo Benedict	60 - 70
Tortillas	60 - 70
Budines, natillas	60 - 70

PANES

Bizcochos	60 - 65
Panecillos	60 - 65
Danés	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pan: blanco/de trigo	60 - 65

ALMIDONES

Espaguetis	60 - 65
Arroz	60 - 65
Lasaña	60 - 65
Judías	60 - 65
Sopas, salsas	60 - 65
Cereales cocidos	60 - 65
Cazuelas	60 - 65

ALIMENTOS CRUJIENTES

Pizza	66 - 75
Empanados crujientes	80 - 85
Alimentos secos crujientes	80 - 85
Patatas fritas	80 - 85

ALIMENTOS PREPARADOS

Marisco en salsa	61 - 75
Hamburguesas/cheesburgers en panecillos	65 - 75
Platos combinados	65 - 75
Entrantes	65 - 75

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes



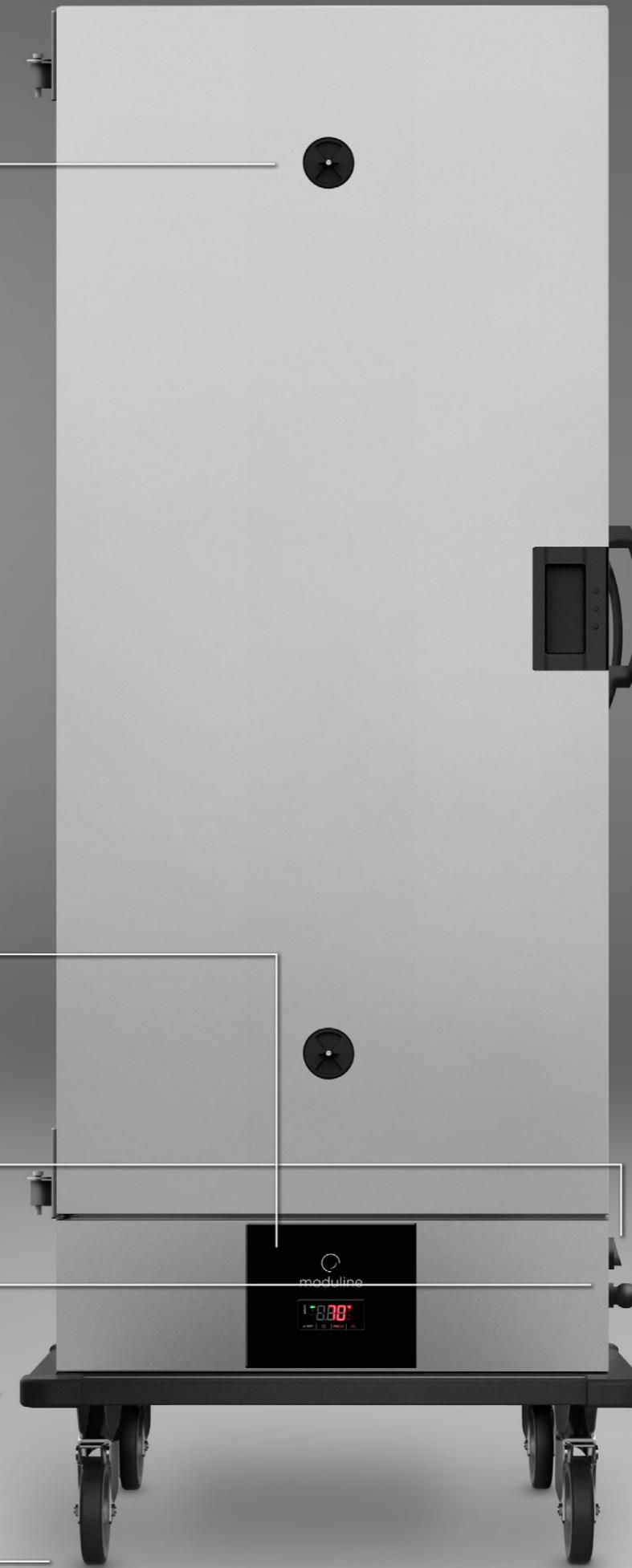
AirFLOW+



* (OPCIONAL) REGULADOR DE TEMPERATURA CON CONEXIÓN WIFI
Conectando este regulador a la red Wifi podrá controlar a distancia la temperatura, modificar parámetros y encender y apagar el equipo desde su ordenador portátil o teléfono móvil (sólo Android) a través de una aplicación web en la nube.

Ventilación manual en la puerta

para ajustar la humedad



Temperatura de funcionamiento de +30°C a +90°C

a través de un control digital, que muestra la temperatura establecida y medida. (Opcional) Mando con WI-FI disponible bajo demanda

Interruptor principal ON/OFF

Cable de alimentación

Topes perimetrales

para proteger el cuerpo del equipo y 2 asas de empuje largas para facilitar el transporte del equipo

4 ruedas giratorias de las cuales 2 con freno

Soporte de bandejas extraíble y lavable

varias capacidades disponibles de serie y bajo pedido



Carro con distribución de aire

para garantizar la uniformidad de las temperaturas en el interior de la cámara y un alto rendimiento de conservación

Cámara de acero inoxidable macizo

totalmente soldada para evitar cualquier deformación y cualquier fuga de agua

Apertura de la puerta de 270°

con imán lateral para mantener la puerta abierta durante el servicio o el desplazamiento

Recipiente interno de agua

con protección contra sobrellenado para la adición de humedad en la cámara

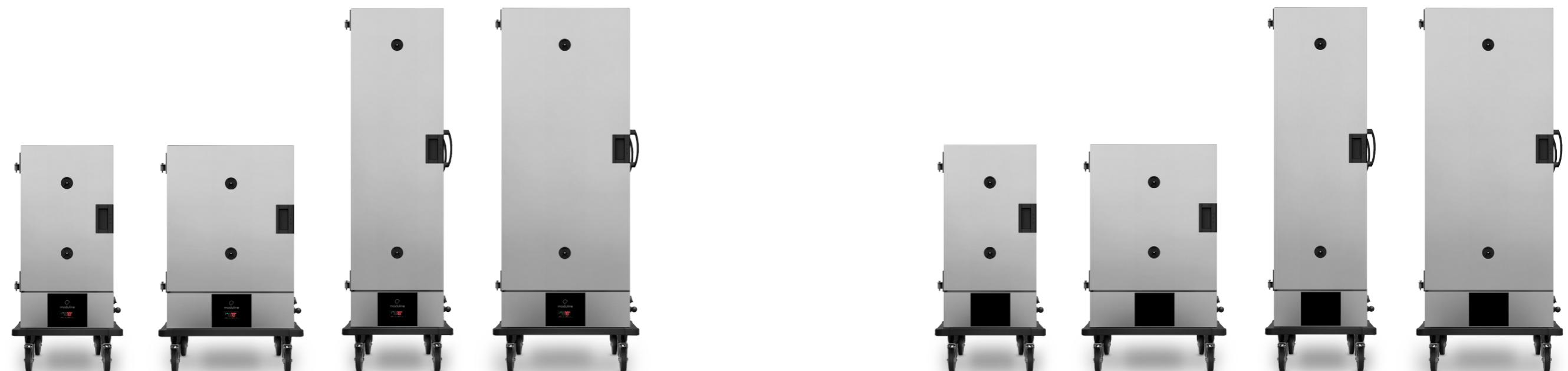
Elemento calefactor/ventilador

Juego de cajones, fácilmente extraíble para permitir una limpieza perfecta de la cámara y facilitar el mantenimiento

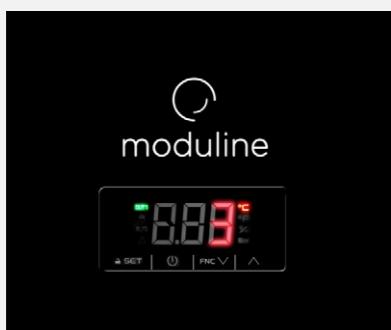
serieHHA

AIRFLOW+Calor Ventilado

	HHAI01 EV*	HHAI02 EV*	HHA201 EV*	HHA202 EV*		HHAI01 N**	HHAI02 N**	HHA201 N**	HHA202 N**
Capacidad de la cubeta	10 (GN 1/1) - 60	10 GN (2/1) o 20 GN (1/1)	20 (GN 1/1) - 60	40 (GN 1/1) o 20 (GN2/1) - 60					
Capacidad a plena carga	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg	Capacidad 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	Capacidad bandejas h 100mm	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	Capacidad bandejas h 150mm	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	Capacidad a plena carga	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

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes

CLIMACHEF

MULTILEVEL

CALOR VENTILADO

Los carros de conservación en caliente Multi-Level de Moduline combinan las ventajas del control electrónico y preciso de la humedad Climachef con la funcionalidad de las zonas temporizadas de varios niveles en la cámara. Los carros de conservación en caliente Multi-Level de Moduline tienen un control táctil fácil de usar con 200 programas y hasta 9 fases de ciclos de conservación. Con estos 2 modelos, 1 con 8 y 1 con 5 zonas temporizadas, Moduline ofrece flexibilidad en la conservación de comida para llevar o para consumir in situ, en cualquier recipiente para los Fast Food y las cadenas de alimentación.

Características funcionales y Plus



Temperatura de +30°C a +120°C



Los programas automáticos de conservación ayudan al operario a seguir las directrices básicas de la conservación de alimentos en caliente



La configuración manual y la programación de ciclos están disponibles con sólo unos pasos en el panel de control táctil



Esta serie contiene ciclos de conservación preprogramados, siempre editables por el usuario final



Conexión USB: software, datos APPCC y recetas siempre al alcance y al ritmo del trabajo



El ciclo de conservación puede programarse con hasta 9 fases para una gestión de los alimentos mejor y más precisa



2 puertas de cristal con iluminación interior de serie



Parada automática de los motores de los ventiladores al abrir la



Plus



MULTILEVEL

Los ciclos de conservación pueden programarse en diferentes zonas, marcadas en el marco frontal de la máquina junto a la pared derecha de la cámara. Cada zona puede programarse con sonda de núcleo o tiempo, individualmente.

CLIMACHEF

El sistema ClimaChef es una función electrónica y automática que controla el clima en la cavidad para obtener la mejor consistencia y alimentos siempre sabrosos y crujientes de forma segura e inteligente.

CORE PROBE

Disponible como opción recargable, hay una gama de sondas de núcleo para mantener los alimentos a la temperatura exacta en el núcleo (recomendadas para alimentos crujientes).

Cavity Capacity

Hay 2 capacidades disponibles. 16 GN 2/1 o 32 GN 1/1, divididos en 8 zonas temporizadas; 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1, divididos en 5 zonas temporizadas. Pueden contener cualquier tipo de envases, incluyendo cajas de pizza, comida envasada para llevar, envases desechables, etc.

INTEGRATED WATER TANK

Depósito de agua integrado de 3 litros, para el control automático de la humedad.

HACCP DATA SAVING

Sistema HACCP para el registro cíclico de la temperatura en el núcleo de varios productos al final del proceso (opcional suministrado con el conector USB).

PadLock

El sistema de bloqueo de pantalla con contraseña asegura al cocinero la máxima protección de los datos y le protege de la interrupción no deseada del programa de conservación.

Guías Moduline Holding con Calor Ventilado y Climachef

TIPO DE ALIMENTO

TEMPERATURA °C

CARNES

Carne de vacuno (poco hecha-media): costilla, asado, barbacoa, filetes	65 - 75
Cerdo: asado, barbacoa, chuletas	65 - 75
Bacon, jamón, salchichas	65 - 75
Cordero, ternera	65 - 75
Hamburguesas	75
Perritos calientes	75

AVES

Pollo frito (tierno)	80 - 85
Pollo frito (crujiente)	80 - 85
Pollo asado	75 - 80

MARISCO / CRUSTÁCEOS

Pescado frito	75 - 80
Pescado: al horno, a la parrilla	65 - 70
Gambas fritas	75 - 80

VERDURAS

Verduras: al vapor	75
Patatas asadas	60 - 65

LÁCTEOS / HUEVOS

Huevos: fritos	60 - 70
Huevos: revueltos, poché, tipo Benedict	60 - 70
Tortillas	60 - 70
Budines, natillas	60 - 70

PANES

Bizcochos	60 - 65
Panecillos	60 - 65
Danés	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pan: blanco/de trigo	60 - 65

ALMIDONES

Espaguetis	60 - 65
Arroz	60 - 65
Lasaña	60 - 65
Judías	60 - 65
Sopas, salsas	60 - 65
Cereales cocidos	60 - 65
Cazuelas	60 - 65

ALIMENTOS CRUJIENTES

Pizza	66 - 75
Empanados crujientes	80 - 85
Alimentos secos crujientes	80 - 85
Patatas fritas	80 - 85

ALIMENTOS PREPARADOS

Marisco en salsa	61 - 75
Hamburguesas/cheesburgers en panecillos	65 - 75
Platos combinados	65 - 75
Entrantes	65 - 75

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes

CLIMACHEF

+

MULTILEVEL



Botón ON/OFF

Botón giratorio para navegar por las funciones del horno y ajustar todos los parámetros de regeneración

Botón START/STOP

Control de la humedad Climachef

diseñado para minimizar el consumo de agua

Control electrónico

extremadamente intuitivo y fácil de usar incluso por personal menos cualificado

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada en función del uso

Tirador de puerta y bisagras regulables

cierre siempre perfecto y hermético

Topes perimetrales de plástico

equipado con 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, de las cuales 2 con freno, y asas laterales para empujar y guiar para una movilidad total



Depósito de agua

incorporado, con alerta de vacío del depósito de agua



La inversión periódica y automática de la rotación de los motores de los ventiladores

permite la perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Barras de bandeja

Fácilmente desmontables y lavables

Junta de la puerta

fabricada de silicona fácilmente intercambiable resistente a altas temperaturas

Cámara herméticamente cerrada

las esquinas redondeadas y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más fácil y segura

serie HHF

Calor Ventilado + Climachef + Multilevel

HHFI12 E

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



HHFI53 E

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



Calor Ventilado con CLIMACHEF

Versiones multinivel con 5 u 8 zonas temporizadas

Panel de control





CLIMACHEF

CALOR VENTILADO

Moduline Climachef crea las condiciones perfectas en la cámara de cocción para mantener los alimentos hasta tres veces más tiempo que la mayoría de las cámaras ventiladas.

El sistema automático de control de la humedad Climachef controla la inyección de agua, la calefacción, los ventiladores y la ventilación.

Este sistema de control mide y mantiene automáticamente niveles precisos de humedad en incrementos de un uno por ciento, desde el 1% hasta el 99% de humedad relativa. Con un control tan preciso de la humedad, los operadores pueden mantener prácticamente cualquier tipo de alimento durante periodos de tiempo excepcionalmente largos sin sacrificar la calidad ni la temperatura, en cualquier tipo de aplicación, incluso las más exigentes como la alta cocina.

Características funcionales y Plus



Temperatura de +30°C a +120°C



Programas de mantenimiento automáticos, divididos en 4 categorías de productos



Ajuste manual de conservación y registro de recetas



Sección para programas favoritos



Recetas siempre personalizables y fáciles de consultar



Conexión USB: software, datos APPCC y recetas siempre al alcance y al ritmo del trabajo

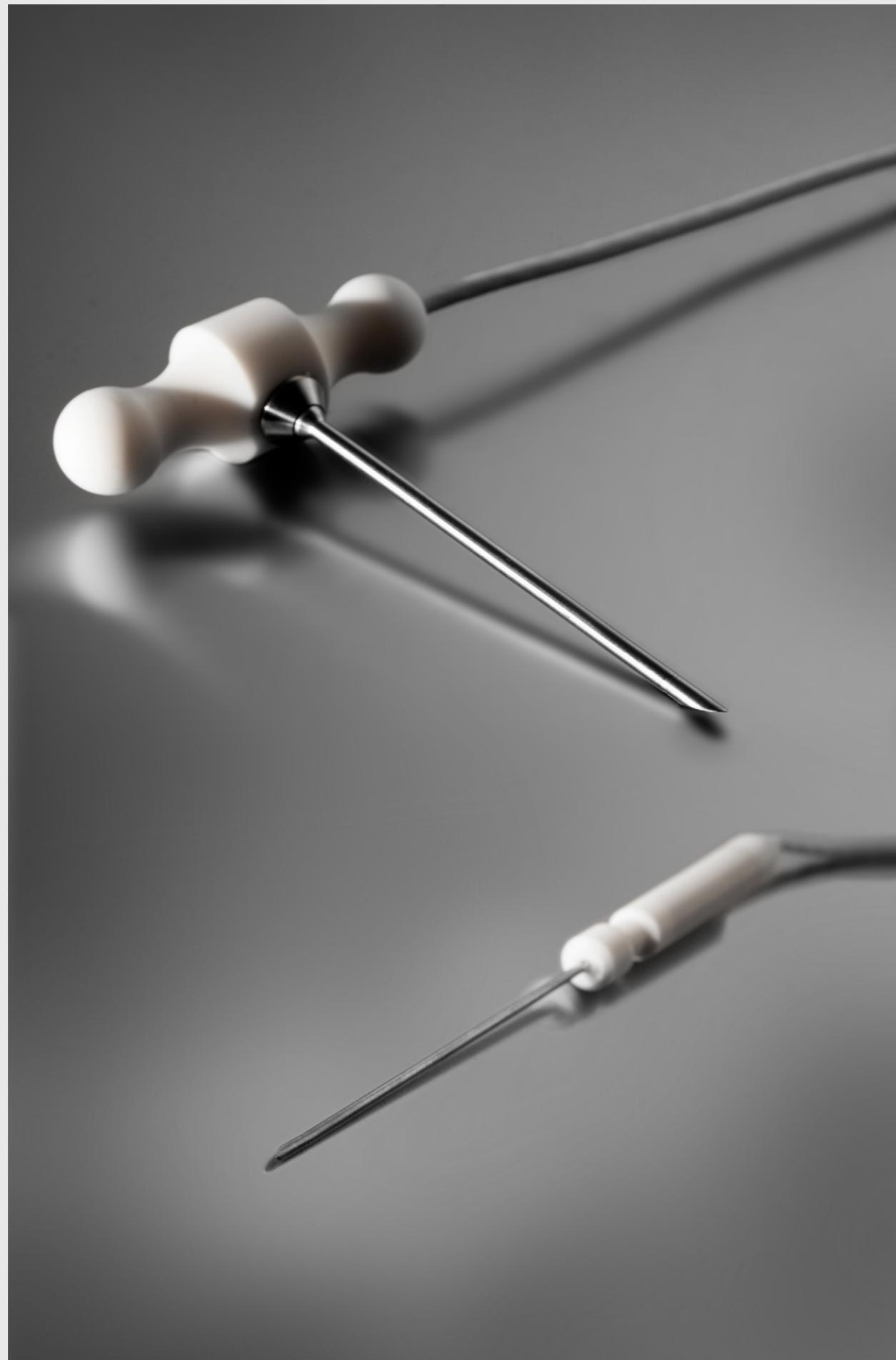


Sistema de autodiagnóstico del correcto funcionamiento de todos los componentes eléctricos



Parada automática de los motores de los ventiladores al abrir la puertas

Plus



CORE PROBE

La sonda de núcleo extraíble e intercambiable puede suministrarse con diferentes diámetros y puntos de medición; su mango ergonómico simplifica su uso y permite su introducción precisa en el alimento. (Sonda de núcleo de lectura en un punto estándar)

HACCP DATA SAVING

Sistema HACCP para el registro cíclico de la temperatura en el núcleo de varios productos al final del proceso

PadLock

El sistema de bloqueo de pantalla con contraseña asegura al cocinero la máxima protección de los datos y le protege de la interrupción no deseada del programa de regeneración

PROTIME

El sistema ProTime le permite fijar la fecha y la hora a la que desea que el horno se precaliente o empiece a funcionar

TIPO DE ALIMENTO

TEMPERATURA °C

CARNES

Carne de vacuno (poco hecha-media): costilla, asado, barbacoa, filetes	65 - 75
Cerdo: asado, barbacoa, chuletas	65 - 75
Bacon, jamón, salchichas	65 - 75
Cordero, ternera	65 - 75
Hamburguesas	75
Perritos calientes	75

AVES

Pollo frito (tierno)	80 - 85
Pollo frito (crujiente)	80 - 85
Pollo asado	75 - 80

MARISCO / CRUSTÁCEOS

Pescado frito	75 - 80
Pescado: al horno, a la parrilla	65 - 70
Gambas fritas	75 - 80

VERDURAS

Verduras: al vapor	75
Patatas asadas	60 - 65

LÁCTEOS / HUEVOS

Huevos: fritos	60 - 70
Huevos: revueltos, poché, tipo Benedict	60 - 70
Tortillas	60 - 70
Budines, natillas	60 - 70

PANES

Bizcochos	60 - 65
Panecillos	60 - 65
Danés	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pan: blanco/de trigo	60 - 65

ALMIDONES

Espaguetis	60 - 65
Arroz	60 - 65
Lasaña	60 - 65
Judías	60 - 65
Sopas, salsas	60 - 65
Cereales cocidos	60 - 65
Cazuelas	60 - 65

ALIMENTOS CRUJIENTES

Pizza	66 - 75
Empanados crujientes	80 - 85
Alimentos secos crujientes	80 - 85
Patatas fritas	80 - 85

ALIMENTOS PREPARADOS

Marisco en salsa	61 - 75
Hamburguesas/cheesburgers en panecillos	65 - 75
Platos combinados	65 - 75
Entrantes	65 - 75

Warm

Soluciones de conservación de alimentos calientes

CLIMACHEF



Botón ON/OFF

Botón giratorio para navegar por las funciones del horno y ajustar todos los parámetros de regeneración

Botón START/STOP

Control electrónico con pantalla táctil

extremadamente intuitivo y fácil de usar incluso por personal menos cualificado



Sistema de bloqueo de puerta de tres puntos

Potencia disponible

la potencia instalada está perfectamente calibrada en función del uso

Humidificador con ClimaChef

diseñado para minimizar el consumo de agua



La inversión periódica y automática de la rotación de los motores de los ventiladores

permite la perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Cámara herméticamente cerrada

las esquinas redondeadas y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más fácil y segura

Topes de acero inoxidable

colocados dentro de la cámara permiten una introducción más segura de los carros porta-bandejas o porta-platos

Cámara sin rampa de acceso

a nivel del suelo, facilita las maniobras en la cocina con los carros porta-bandejas o porta-platos

serie HHFF / HHFT

Calor Ventilado con CLIMACHEF

	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 platos	84 (Ø 230 mm - 310 mm)	84 (Ø 230 mm - 310 mm)	62 (Ø 230 mm - 310 mm)	62 (Ø 230 mm - 310 mm)	Capacidad platos	126 (Ø 230 mm - 310 mm)	126 (Ø 230 mm - 310 mm)
Temp. funcionamiento	de +30°C a +120°C	Temperatura funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C			
Dimensiones cámara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm	Dimensiones cámara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia eléctrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W	Potencia eléctrica	7800 W	7800 W
Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz			
Dimensiones	1179x932x1967 h mm	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm	Dimensiones	1179x1263x1967 h mm	1179x1262x1967 h mm



* Carros porta bandejas o porta platos no incluidos
Equipamiento de serie: ClimaChef, sonda al núcleo, conexión USB

◊ Versión pasante

Panel de control versión E



Cold

Soluciones de conservación de alimentos en frío

Ya sean crudos o cocinados, los alimentos deben conservarse de forma óptima hasta que se necesiten y se consuman.

Moduline lo hace posible gracias a una gama de armarios verticales refrigerados sobre ruedas que, gracias a soluciones altamente tecnológicas y eficaces características de diseño, ofrecen un excelente rendimiento, adecuado para los más exigentes negocios profesionales de catering.

El perfecto aislamiento de los equipos, su silenciosidad y facilidad de transporte facilitan las operaciones de banquetes y servicios diferidos, con total seguridad y comodidad.

Además, la gama de productos Cold aporta beneficios tangibles en términos de racionalización de procesos, ahorro de energía y preservación de la integridad y el atractivo de los platos.



MONOBLOCK

CARROS FRIGORÍFICOS CON FRÍO VENTILADO



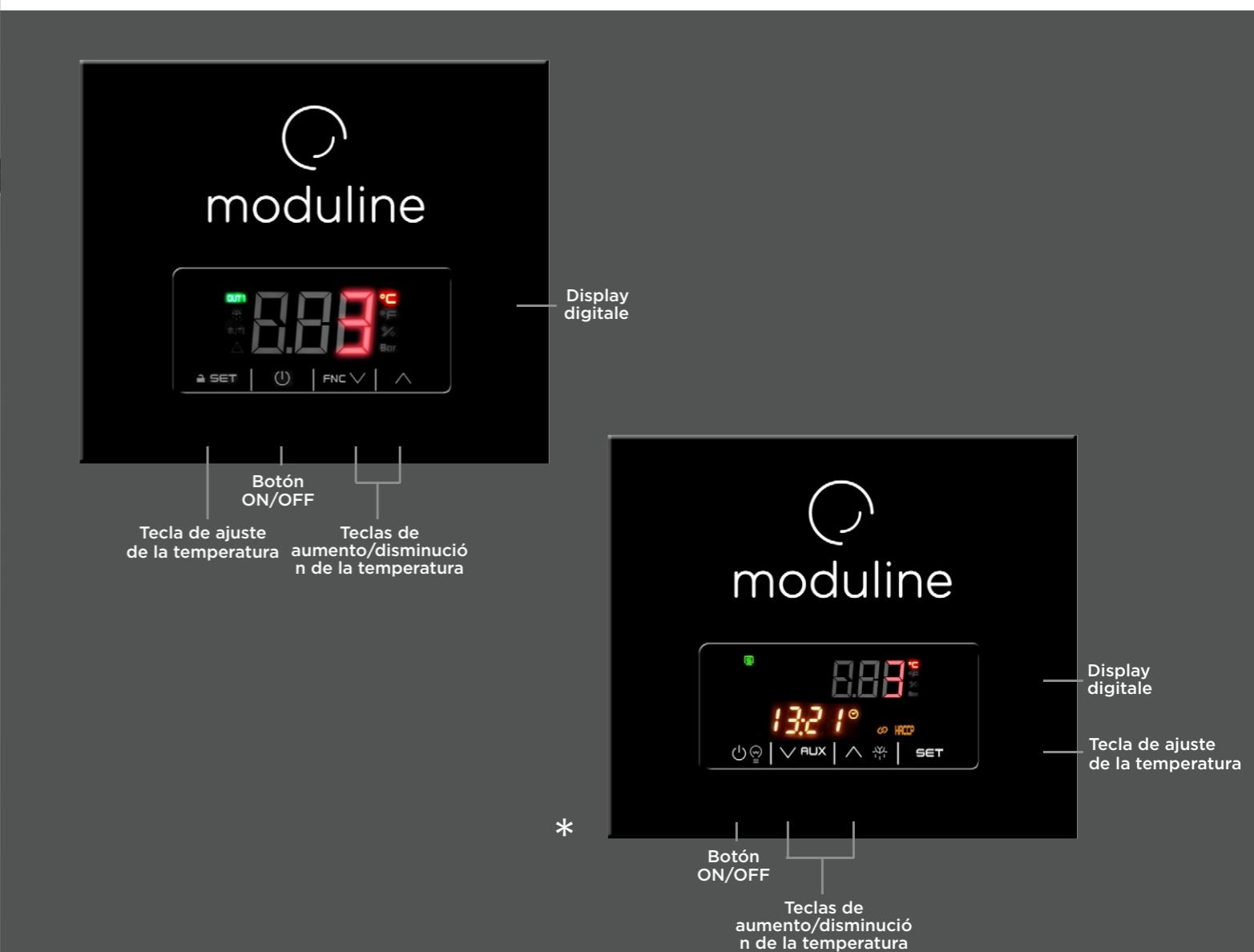
Características funcionales



Temperatura de +0°C a +10°C para carros refrigeradores



Temperatura de -18°C a +5°C para los carros congeladores



* (OPCIONAL) REGULADOR DE TEMPERATURA CON CONEXIÓN WIFI
Conectando este regulador a la red Wifi podrá controlar a distancia la temperatura, modificar parámetros y encender y apagar el equipo desde su ordenador portátil o teléfono móvil (sólo Android) a través de una aplicación web en la nube.

serie HCT/HFT

Frío MONOBLOCK Ventilated Cold

HCTI62 E



HCTI22 E



HFTI62 E



HFTI22 E



Capacidad de las bandejas 16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)

Capacidad de platos 64 (Ø 200 mm - 260 mm)
32 (Ø 270 mm - 320 mm)

Paso de las bandejas 68 mm

Temperatura de funcionamiento de +0°C a +10°C

Potencia eléctrica 200 W

Alimentación eléctrica AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensiones 801x877x1943 h mm

Capacidad de las bandejas 12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)

Capacidad de platos 48 (Ø 200 mm - 260 mm)
24 (Ø 270 mm - 320 mm)

Paso de las bandejas 68 mm

Temperatura de funcionamiento de +0°C a +10°C

Potencia eléctrica 200 W

Alimentación eléctrica AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensiones 801x877x1943 h mm

Capacidad de las bandejas 16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)

Capacidad de platos 64 (Ø 200 mm - 260 mm)
32 (Ø 270 mm - 320 mm)

Paso de las bandejas 68 mm

Temperatura de funcionamiento de -18°C a +5°C

Potencia eléctrica 360 W

Alimentación eléctrica AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensiones 801x877x1943 h mm

Capacidad de las bandejas 12 (GN 2/1) o 24 (GN 1/1)

Capacidad de platos 48 (Ø 200 mm - 260 mm)
24 (Ø 270 mm - 320 mm)

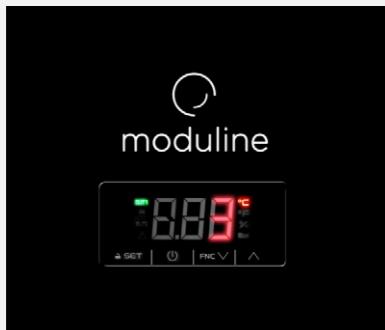
Paso de las bandejas 68 mm

Temperatura de funcionamiento de -18°C a +5°C

Potencia eléctrica 360 W

Alimentación eléctrica AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensiones 801x877x1943 h mm



Panel de control



Panel de control con WIFI (opcional)

FAMILIA DE PRODUCTOS DIVIDIDA POR APLICACIONES/ESCENARIOS

FAMILIA DE PRODUCTOS	CARACTERÍSTICA PRINCIPAL	APLICACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN	TIPO DE INSTALACIÓN
HSH, HSW	CALOR STATIC HEAT CON DELIWARM	RESTAURANTE QSR PEQUEÑA RESTAURACIÓN ROOM SERVICE BAR/RESTAURANTE SATÉLITE FOOD TRUCKS/PARA LLEVAR SUPERMERCADOS	20'- 240' MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	ENCIMERA BAJO ENCIMERA SOBRE SOPORTE BAJO DISPOSITIVO DE COCCIÓN ISLA DE COCCIÓN/ARMARIO EMPOTRADO
HHT	CALOR STATIC HEAT CON DELIWARM	RESTAURANTES COMERCIALES QSR BANQUETES/EVENTOS CANTINAS HOSPITALES SUPERMERCADOS	20'- 240' MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	CARROS/MÓVILES LIBRE CON PATAS AJUSTABLES OPCIONALES
HHFF, HHFT	CALOR VENTILATED HEAT CON CLIMACHEF	BANQUETES/EVENTOS CANTINAS HOTELES	20'- 90' MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	RODILLO DE LIBRE COLOCACIÓN EN VERSIÓN DE PASO DISPONIBLE
HHA	CALOR VENTILATED HEAT CON AIRFLOW+	RESTAURANTES COMERCIALES QSR BANQUETES/EVENTOS CANTINAS HOSPITALES SUPERMERCADOS	20'- 75' MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	CARROS/MÓVILES LIBRE CON PATAS AJUSTABLES OPCIONALES
HHF	CALOR CLIMA CHEF Y MULTILEVEL CONTROL	RESTAURANTES COMERCIALES QSR BANQUETES/EVENTOS	20'- 90' MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	CARROS MÓVILES
HCT, HFT	FRÍO MONOBLOCK VENTILATED COLD	BANQUETES/EVENTOS CANTINAS HOTELES BAR/RESTAURANTE SATÉLITE	20' - INF. MINUTOS SEGÚN EL TIPO DE COMIDA Y LA UTILIZACIÓN	CARROS MÓVILES

