



COOK&HOLD CSD002E

Tiroirs statiques
pour cuisson
à basse température

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignée de tiroir ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur
- Températures d'exercice 30° ÷ 120°C
- Événement d'évacuation de l'humidité réglable sur le tiroir
- Conçu pour être empilé
- Pieds à ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Verrouillage manuel de clavier

EQUIPMENTS STANDARD

- Chassis porte-plats GN 1/1
- Sonde à coeur

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Châssis avec roulettes
- ☐ Châssis avec pieds
- ☐ Grilles
- ☐ Bacs
- ☐ Prise anglaise
- ☐ Poignées latérales pour le transport



moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

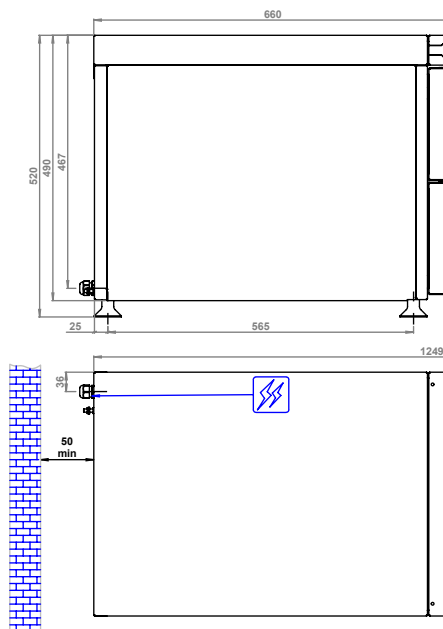
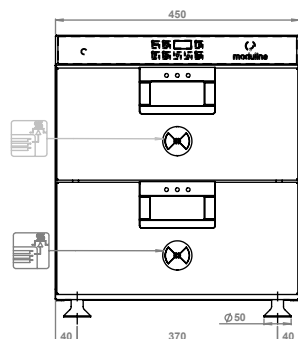
Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Évent
d'évacuation de
l'humidité



Notez - Le plan et ses
dimensions relatives se
réfèrent à la version
standard. Options sur
demande/accessoires
comportent des
variations.



Dimensions externes
(L x P x H) - mm

450 x 660 x 520h

Alimentation

AC 220-240V 50/60Hz

Absorption totale
[kW]

1 (230V)

Ampères
[A]

4,4 (230V)

**Température
de service [°C]**

30 ÷ 120

Capacité plaques

2 GN 1/1

**Hauter maximum
plaques [mm]**

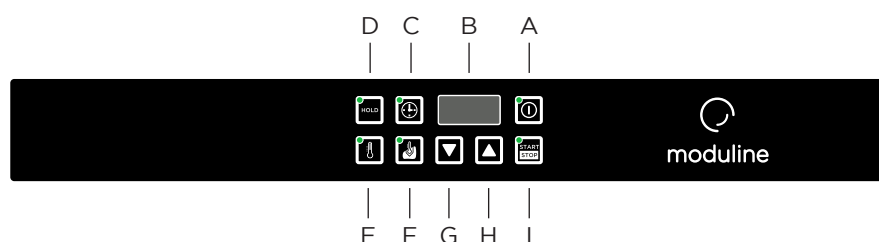
150

**Capacité maximum
du produit [Kg]**

12

Poids net
[Kg]

40



- A Interrupteur général
- B Écran
- C Touche temps
- D Touche de maintien
- E Touche température
- F Touche sonde au cœur
- G Touche diminution de la température
- H Touche d'augmentation de la température
- I Touche START/STOP

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

01-2025