

item # .....  
model # .....  
project # .....  
sis # .....  
aia # .....



# COOK & HOLD CHT282K

Four statique  
pour cuisson  
à basse température

## CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Deux Chambre fermé d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs de caoutchouc
- 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
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de besses consommations "DeliWarm®" qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignée de porte ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique
- Quatre roues pivotantes dont 2 avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Cablages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

## CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Deux Panneau de commande capacitif avec réglages de température, sonde, durée, maintien et gestion des programmes
- Température de fonctionnement : 30°-120 °C
- Événements d'humidité réglables sur la porte
- Chambre équipée d'un thermostat de sécurité
- Verrouillage manuel du clavier
- Signal sonore de fin de cycle


## EQUIPMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN2/1 et GN 1/1
- Sonde à coeur

## OPTIONS ET ACCESSOIRES


- Jeu de pieds réglables
- Grilles
- Plaques
- Porte réversible
- Prise UK
- Fumoir
- WiFi


MODULINESRL



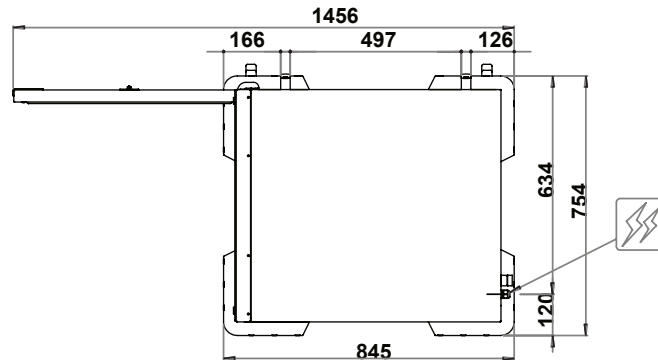
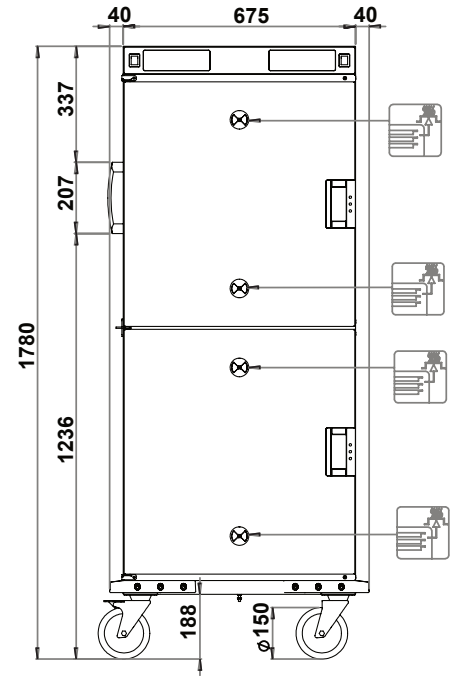
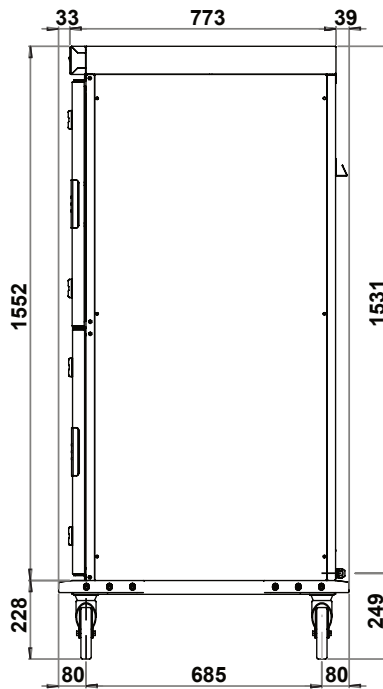
# moduline

## SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble d'alimentation électrique 

Évent automatique 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

754 x 845 x 1780h

**Capacité plaques -  
espacement [mm]**

(8+8) x GN 2/1 - (75)  
(16+16) x GN 1/1 - (75)

**Hauter maximum  
plaques GN 2/1  
[mm]**

8 x 65 (h) + 8 x 65 (h)  
3 x 150 (h) + 3 x 150 (h)  
2 x 200 (h) + 2 x 65 (h) e 2 x 200 (h) + 2 x 65 (h)

**Hauter maximum  
plaques GN 1/1  
[mm]**

16 x 65 (h) + 16 x 65 (h)  
6 x 150 (h) + 6 x 150 (h)  
4 x 200 (h) + 4 x 65 (h) e 4 x 200 (h) + 4 x 65 (h)

**Alimentation**

AC 220-240V 50/60Hz

**Absorption totale  
[kW]**

3 (230V)

**Ampères  
[A]**

13,1 (230V)

**Température  
de service [°C]**

30 ÷ 120

**Capacité maximum  
du produit [Kg]**

80

**Poids net  
[Kg]**

111



- A Température de la chambre
- B Temps de cuisson ou par sonde
- C Température de maintien ou maintien par sonde
- D Fumage (optionnel)
- E Programmes (Enregistrer ou Rappeler)
- F Augmenter la valeur
- G Démarrer / Arrêter
- H Diminuer la valeur
- I Affichage des informations
- Interrupteur Marche/Arrêt à côté du panneau de commande

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

07-2025