



REThERM RRO102C/D/E

Four de remise en
température pour les
aliments réfrigérés
(+3°)
et congelés (-18°C)

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
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Arrivée d'eau direct
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Panneau de contrôle électromécanique Version C, avec bouton de la température, minuterie, et humidité, Version D avec contrôle électronique et display digital. Version E avec contrôle électronique et écran LCD 4.3" tactile
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C ÷ 160°C (C) / 30°C ÷ 210°C (D/E)
- La réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de régénération permet le maintien au chaud à la température idéale (seulement sur versions D et E)
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Minuterie pour départ différé (seulement sur versions D et E)

EQUIPEMENTS STANDARD

- Cloisons extractibles GN 2/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Support base
- ☐ Structure sans grilles GN 2/1
- ☐ Chariot fixe ou basculant pour extraire la structure
- ☐ Réservoir d'eau invisible
- ☐ Porte contraire
- ☐ Sonde à cœur - un point (seulement sur versions D et E)
- ☐ Contrôle automatique du climat dans la chambre (Climachef - seulement sur versions D et E)
- ☐ Sonde à cœur multipoint (seulement sur versions D et E)
- ☐ Réglage de la vitesse du ventilateur SpeedGrade (seulement sur versions D et E)
- ☐ Douchette rétractible externe
- ☐ Porte USB sauvegard Log HACCP (seulement sur versions D et E)
- ☐ Porte vitrée et éclairage
- ☐ Bacs
- ☐ Grilles
- ☐ Sonde à cœur avec aiguille (seulement sur versions D et E)
- ☐ Software One-Touch (seulement sur version E)
- ☐ Système filtration eau

MODULINESRL



moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Évents réglables
d'évacuation de
l'humidité



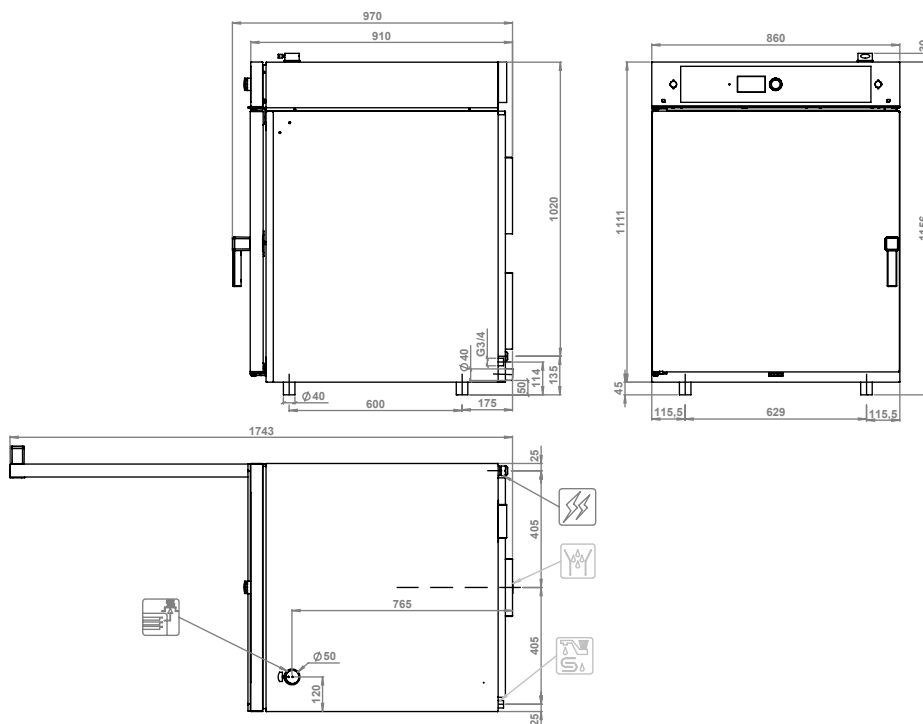
Evacuation
des liquides
de l'enceinte



Arrivée d'eau
adoucie



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

860 x 910 x 1186h

Capacité plaques

10 x GN 2/1

Distance
[mm]

76

Capacité assiettes

40 ø 200-260
20 ø 270-320

Alimentation

380-415V 3N 50/60Hz

Température
de service [°C]

30°C ÷ 160°C (C) / 30°C ÷ 210°C (D/E)

Capacité maximum du
produit [Kg]

72

Absorption totale [kW]

15,5 (400V)

Ampères
[A]

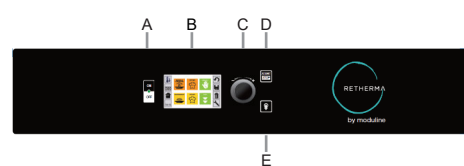
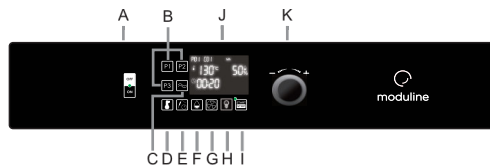
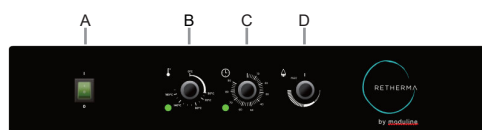
22,4 (400)

Pression de l'eau [kPa]

150 ÷ 500

Poids net
[Kg]

102



Version C

- A Interrupteur général
- B Bouton de réglage du température
- C Bouton de réglage du temps
- D Bouton de réglage de l'humidité

Version D

- A Interrupteur général
- B Touche programmes pré-téléchargés
- C Touche programme de maintien
- D Touche température de l'enceinte
- E Touche temps / sonde
- F Touche humidité
- G Touche vitesse ventilateur (optionnel)
- H Touche éclairage enceinte
- I Touche START/STOP
- J Écran
- K Bouton de réglage

Version E

- A Interrupteur général
- B Écran tactile
- C Bouton de réglage et "Enter" de sélection
- D Touche START/STOP
- E Touche éclairage enceinte

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