


COMBI-COOK&HOLD - SMOKER - PRESSURE - FLEXYGRILL - CHILL - RETHERMA - HOLD

modulino




oduline



el
WORKFLOW
MODULINE

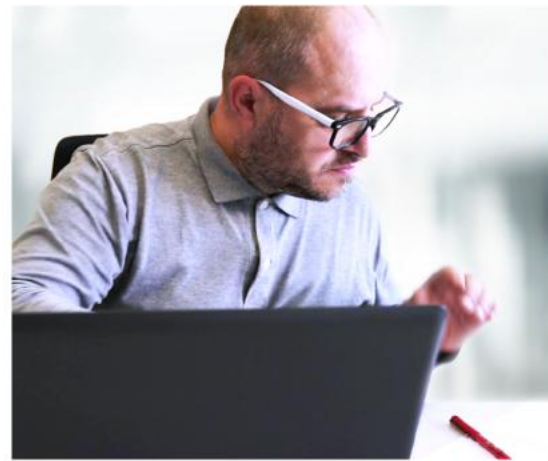
P. 07 COCCIÓN: Combi, Cook&Hold,
Smoker, Pressure, FlexyGrill

P. 27 ABATIMIENTO: Chill

P. 31 REGENERACIÓN: Retherma

P. 47 MANTENIMIENTO: Hold,
Warm y 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 8 Líneas de productos: Combi, Cook&Hold, Smoker, Pressure, FlexyGrill, Chill, 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 _ABATIMIENTO



3 _REGENERACIÓN

4 _MANTENIMIENTO

C O C C I Ó N

La cocción de Moduline está compuesta de 5 gamas de producto para un total de 46 Modelos.

Combi, la gama de hornos combinados en 21 modelos, todos a inyección directa de vapor.

Con su dimensiones compactas son la solución perfecta para cocinas de tamaño pequeño.

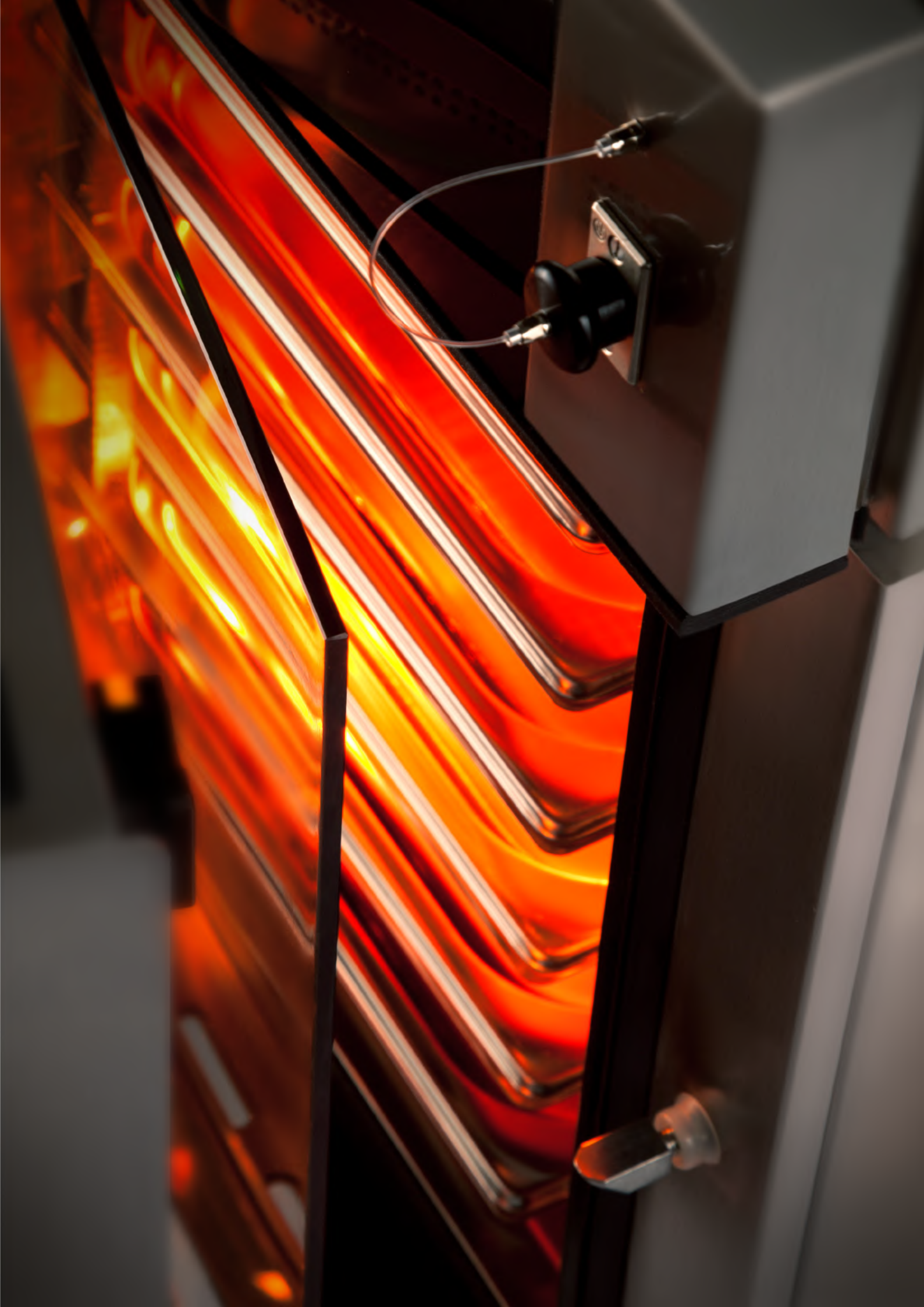
Cook&Hold es la expresión perfecta de la cocción a baja temperatura.

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

	GCE060C/D/DW/T	GCE106C/D/DW/T	GCE106CM	GCE110C/D/DW/T
Capacidad de bandejas	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Distancia entre Guías	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C
Potencia Eléctrica	5300-5450 W *	7800-7950 W *	3450 W *	12500-12650 W *
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	550x675x822 h mm	550x845x822 h mm	550x845x822 h mm	550x845x1062 h mm



* Según modelos



Panel de control versión C



Panel de control versión D/DW



Panel de control versión T

DESCUBRE MAS

Modelos Combi

GCE06IC/D/DW/T

GCE10IC/D/DW/T

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1) o 600x400 mm	10 (GN 1/1) o 600x400 mm
Distancia entre Guías	64 mm	64 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +280°C	de +30°C a +280°C
Potencia Eléctrica	7800-7950 W	15500-15650 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	800x715x822 h mm	800x715x1062 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold

	CSC03IE	CSC05IE	CSC052E
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
Alimen. 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



Panel de control versión CSC/CSD

DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold

	CSD011E*	CSD012E*	CSD013E*
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max 150 mm	3 (GN 1/1) max 150 mm
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
Alimen. 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



* Camara única con una sonda de temperatura

DESCUBRE MAS

Modelos Cook&Hold

	CSD001E*	CSD002E*	CSD003E*
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max 150 mm	3 (GN 1/1) max 150 mm
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
Alimen. Eléctrica	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



* Camara única con una sonda de temperatura



Panel de control versión CSD/CSDER

DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold

	CSD011ER**	CSD012ER**	CSD001ER**	CSD002ER**
Capacidad de bandejas	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max 150 mm	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max 150 mm
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	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimen. 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	660x595x230 h mm	660x595x440 h mm	450x650x230 h mm	450x650x440 h mm



** Versión empotrada con mandos a distancia

DESCUBRE MAS

Modelos Cook&Hold

CSD212E*

CSD313E**

Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacidad de producto	12 kg	18 kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	1400 W	2100 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x610 h mm	705x680x835 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

DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold

	CHT08IE	CHT082E	CHT28IE*	CHT282E*
Capacidad de bandejas	8 (GN 1/1)	8 (GN 2/1)	8+8 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	22 kg	40 kg	44 kg	80 kg
Distancia entre Guías	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Potencia Eléctrica	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimen. 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	550x730x1010 h mm	755x850x1010 h mm	550x730x1760 h mm	760x845x1760 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold

	CHC052E*	CHC082E*	CHC282E**
Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) o 16+16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Distancia entre Guías	75 mm	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
Potencia Eléctrica	3000 W	2800 W	2800 + 2800 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	805x890x945 h mm	805x890x1170 h mm	810x885x1995 h mm



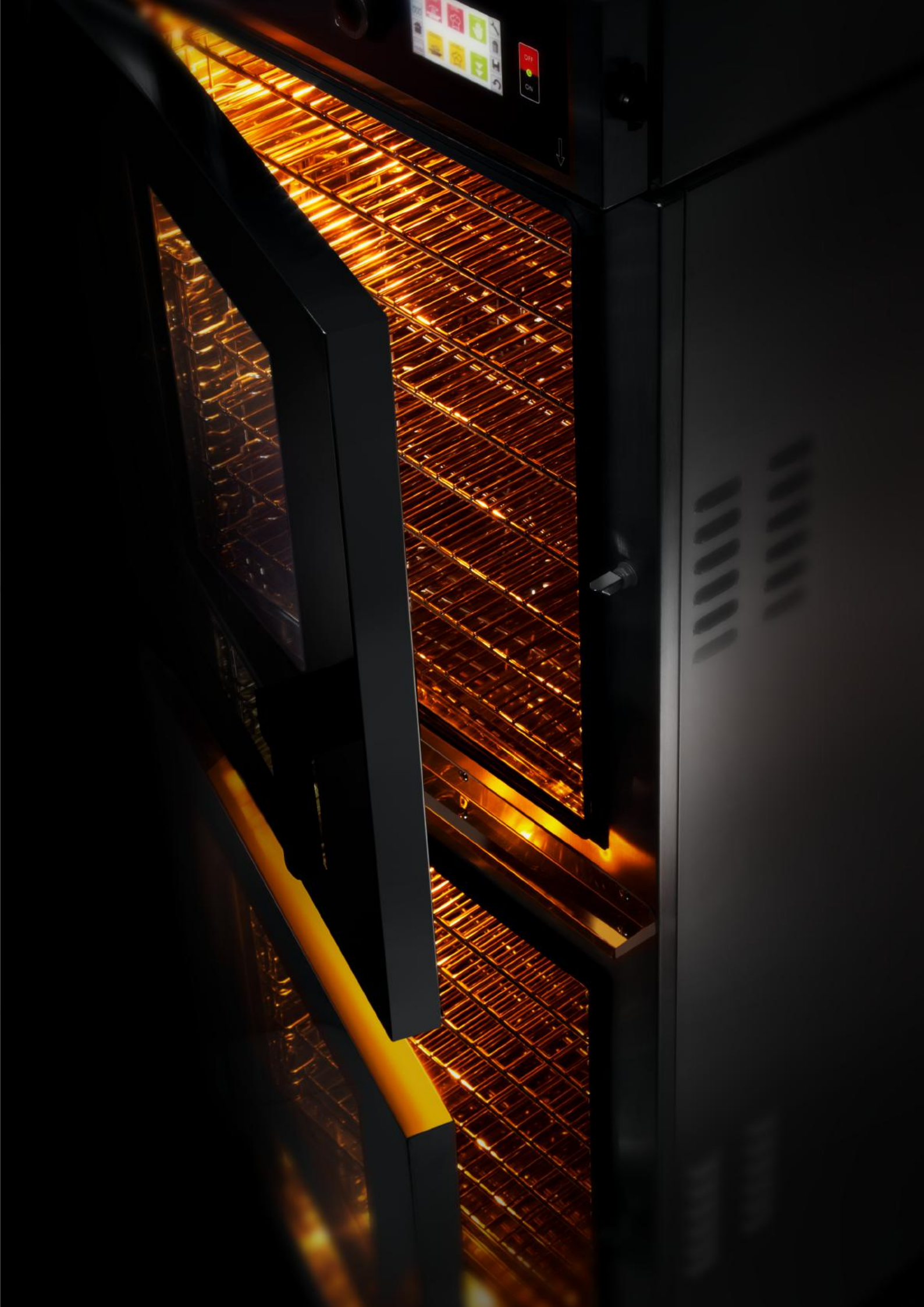
* Disponible con lavado incorporado (opcional)

** Doble cámara controlada independientemente con 2 sondas al corazón



Panel de control versión CHC

DESCUBRE MAS



Modelos

Cook&Hold/Smoker

CHS052E*

CHS082E*

Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg
Distancia entre Guías	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3150 W	2950 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	805x890x1173 h mm	805x890x1398 h mm



* Disponible con lavado incorporado (opcional)



Panel de control versión CHS/FAB

DESCUBRE MAS

Modelos

Cook&Hold/Smoker

FAB052E*

FAB082E*

Capacidad de bandejas	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN 1/1)
Capacidad de producto	46 kg	55 kg
Distancia entre Guías	75 mm	75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3150 W	2950 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	725x805x1011 h mm	725x805x1236 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Pressure

CVE03IE

Capacidad de bandejas	3 (GN 1/1)
Temp. de funcionamiento	de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Distancia entre Guías	80 mm
Potencia Eléctrica	15500 W
Alimen. Eléctrica	3N 400V 50/60 Hz
Dimensiones	730x880x820 h mm



Panel de control CVE

DESCUBRE MAS





OFF ON



START
STOP

moduline

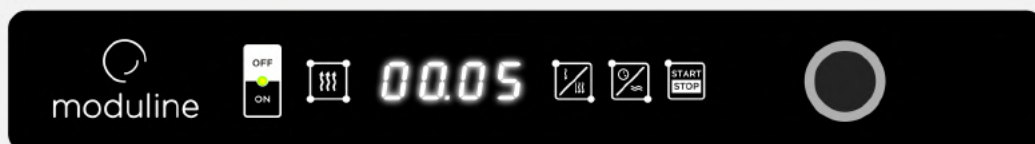
Modelos FlexyGrill

SEHI03E*

Superficie de cocción	GN 1/1
Calefacción	Radiación desde arriba y desde abajo
Temporizador	20 min. max.
Potencia Eléctrica	7100 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	600x593x538 h mm

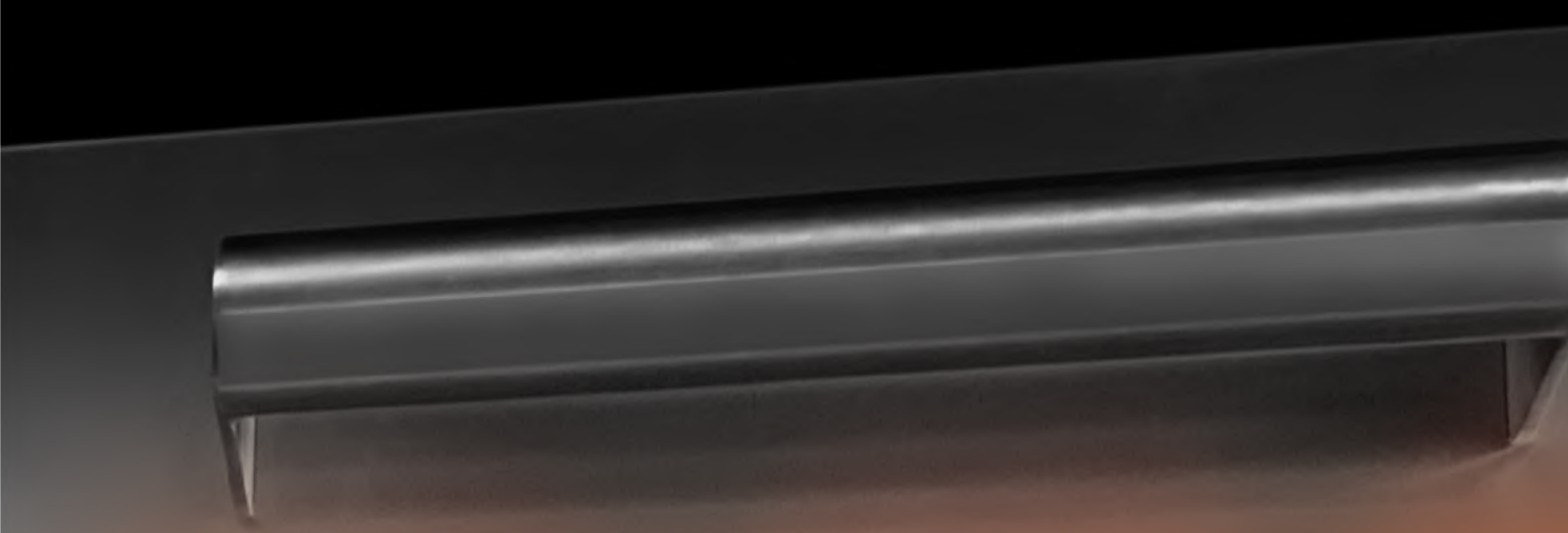


* Superficie única de vitrocerámica en la parte inferior
4 niveles de potencia para cocinar a "doble cara"



Panel de control FlexyGrill

DESCUBRE MAS



OFF

ON



HOLD



START
STOP

Modelos Grill

SEC003E

Superficie de cocción	GN 1/1
Calefacción	Radiación desde arriba
Temporizador	20 min. max.
Potencia Eléctrica	4100 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	600x593x538 h mm



Panel de control Grill

DESCUBRE MAS

Modelos Grill Plus

SEH003E

SEH004E

Superficie de cocción

GN 1/1

GN 4/3

Calefacción

Radiación desde arriba

Radiación desde arriba

Temporizador

20 min. max.

20 min. max.

Potencia Eléctrica

4600 W

6100 W

Alimen. Eléctrica

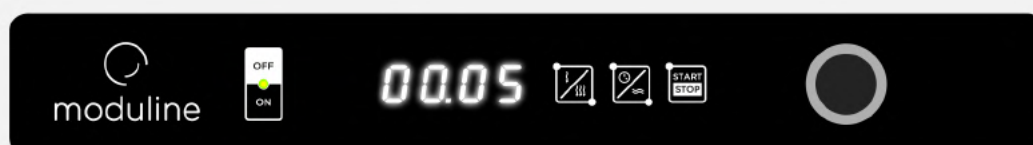
380-415V 3N 50/60 Hz

380-415V 3N 50/60 Hz

Dimensiones

600x593x538 h mm

765x593x538 h mm



Panel de control Grill Plus

DESCUBRE MAS

A B A T I M I E N T O

Con la gama de abatidores rápidos de temperatura, Moduline tiene completada una pieza importante en la cadena de su WORKFLOW

Chill con su 2 modelos, ofrece dimensiones compactas y grande rendimiento.



Modelos Chill

CBF05IB

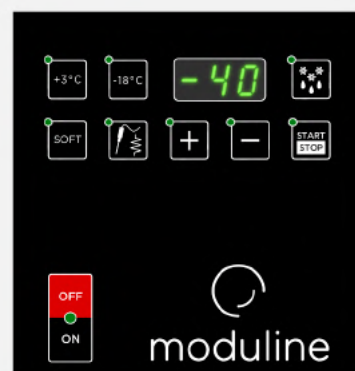
TBF05IB

Capacidad de bandejas	5 (GN 1/1) h 40 mm	5 (GN 1/1) o 600x400 mm h 40
Productividad	10 kg*	12.5 kg*
Temp. de funcionamiento	de -40°C a +3°C	de -40°C a +3°C
Potencia Eléctrica	870 W	940 W
Potencia de refrigeración	1090 W	1450 W
Alimen. Eléctrica	AC 230V 50 Hz	AC 230V 50 Hz
Dimensiones	550x650x840 h mm	800x700x850 h mm



* Abatimiento positivo +3°C
Congelación -18°C

Panel de control Versión B





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

GRE060C/D/DW/E/EW**

GREI06C/D/DW/E/EW**

Capacidad de bandejas	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)
Capacidad de platos	6 (Ø 200 mm - 320 mm)	12 (Ø 200 mm - 260 mm) - 6 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre Guías	64 mm	64 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3450-3600 W*	3450-3600 W*
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	550x675x822 h mm	550x845x822 h mm



* Dependiendo de los modelos

** ClimaChef incluido (versión C excluida)



Panel de control versión C



Panel de control versión D/DW



Panel de control versión E

DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

GRE06IC/D/DW/E/EW**

Capacidad de bandejas	6 (GN 1/1) o 600x400 mm
Capacidad de platos	12 (Ø 200 mm - 260 mm) - 6 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre Guías	64 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3450-3600 W*
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	800x715x822 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

	RRS040C*	RRS060C*	RRS071C*	RRS090C*
Capacidad de bandejas	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	7 (GN 1/1)	9 (GN 2/3)
Capacidad de producto	9,6 Kg	14,5 Kg	25 Kg	21,5 Kg
Distancia entre Guías	95 mm	75 mm	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	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3450 W	3450 W	6300 W	6800 W
Alimen. Eléctrica	AC220-240V 50/60 Hz	AC220-240V 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	650x650x575 h mm	650x650x650 h mm	825x680x725 h mm	650x650x875 h mm



* Versión sin humidificación

Panel de control RRS

DESCUBRE MAS



Modelos

Retherma

	RRS101C*	RRS102C*	RRS122C*
Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1)	12 (GN 2/1)
Capacidad de producto	36 Kg	72 Kg	85,5 Kg
Distancia entre Guías	75 mm	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
Potencia Eléctrica	12500 W	15500 W	15500 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	825x680x950 h mm	945x885x950 h mm	945x885x1100 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

	RR005IC/D/E RR006IC/D/E	RR008IC/D/E RR010IC/D/E	RR011IC/D/E RR014IC/D/E
Capacidad de bandejas	5/6 (GN 1/1) o 600x400 mm	8/10 (GN 1/1) o 600x400 mm	11/14 (GN 1/1) o 600x400 mm
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)
Distancia entre Guías	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	6300 W	12500 W	15500 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	800x760x855 h mm	800x760x1155 h mm	800x760x1630 h mm



Panel de control versión C



Panel de control versión D



Panel de control versión E

DESCUBRE MAS

Modelos

Retherma

	RR0062C/D/E RR0072C/D/E	RR0082C/D/E RR0102C/D/E	RR0112C/D/E RR0142C/D/E
Capacidad de bandejas	6/7 (GN 2/1)	8/10 (GN 2/1)	11/14 (GN 2/1)
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	90/75 mm	90/75 mm	90/75 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	12500 W	15500 W	23200 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	860x910x935 h mm	860x910x1155 h mm	860x910x1630 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

	RRT05IC/D/E* RRT06IC/D/E*	RRT08IC/D/E* RRT10IC/D/E*	RRT16IC/D/E*
Capacidad de bandejas	5/6 (GN1/1) o 600x400 mm	8/10 (GN 1/1) o 600x400 mm	16 (GN 1/1) o 600x400 mm
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)
Distancia entre Guías	93/78 mm	96/76 mm	72 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3450 W	6800 W	6800 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	880x825x1010 h mm	880x825x1310 h mm	880x825x1800 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

DESCUBRE MAS

Modelos

Retherma

	RRT112C/D/E*	RRT153C/D/E*	RRT162C/D/E*
Capacidad de bandejas	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) o 32 (GN 1/1)	16 (GN 2/1)
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)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre Guías	76 mm	72 mm	79 mm
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Potencia Eléctrica	6800 W	10150 W	10150 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1000x855x1130 h mm	1000x855x1680 h mm	940x975x1900 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

	RRFF20E*	RRFF22E*◊	RRFT20E*	RRFT22E*◊
Capacidad de bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacidad de 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)
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Dim. de la cámara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potencia Eléctrica	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x993x1967 h mm	1179x991x1967 h mm	969x1188x1967 h mm	969x1186x1967 h mm



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

◊ Versiones pasantes

Panel de control versión E

DESCUBRE MAS



Modelos

Retherma

RRFF40E*

RRFF42E*◇

Capacidad de bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	126 (Ø 230 mm - 310 mm)	126 (Ø 230 mm - 310 mm)
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +160°C	de +30°C a +160°C
Dimensiones de la cámara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia Eléctrica	23200 W	23200 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x1263x1967 h mm	1179x1262x1967 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

RRD05IE*
RRD06IE*

RRD08IE*
RRD10IE*

Capacidad de bandejas	5/6 (GN 1/1) o 600x400 mm	8/10 (GN 1/1) o 600x400 mm
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)
Distancia entre Guías	93/78 mm	96/76 mm
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C
Potencia Eléctrica	3450 W	6800 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50 Hz	380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	880x829x1340 h mm	880x829x1640 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor



* Con grupo de refrigeración



Panel de control versión E

DESCUBRE MAS

Modelos Retherma

RRDI53E*

Capacidad de 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)
Distancia entre Guías	72 mm
Temp. de funcionamiento	de +0°C a 160°C
Potencia Eléctrica	10150 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	1000x855x1980 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor

Panel de control versión E

DESCUBRE MAS



Modelos Retherma

RRFC20E*

RRFC40E*

Capacidad de bandejas	20 (GN 1/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	84 (Ø 230 mm - 310 mm)	126 (Ø 230 mm - 310 mm)
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +160°C	de +0°C a +160°C
Dimensiones de la cámara	780x695x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia Eléctrica	12500 W	23200 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50 Hz	380-415V 3N 50 Hz
Dimensiones	1172x993x2272 h mm	1172x1263x2272 h mm



VERSIONES COMBINADAS:

Mantenimiento en frío
+
Regeneración
+
Mantenimiento en calor



* 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

Panel de control versión E

DESCUBRE MAS



OFF  ON

16:15



MANTENIMENTO



RIMESSA IN TEMPERATURA



MY CHEF



MY CHEF



START
STOP



moduline

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

Cuando sientamos 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 (segun las versiones) Warm cuenta con 35 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**

	HSH03IE	HSH05IE	HSH052E
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
Alimen. 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



** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control versión HSH/HSW

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Static**

	HSWO11E*	HSWO12E*	HSWO13E*
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
Alimen. 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



* Camara con temperatura única

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Static**

	HSW001E*	HSW002E*	HSW003E*
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
Alimen. Eléctrica	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



* Cámara con temperatura única

** Calor estático con "Deliwarm"



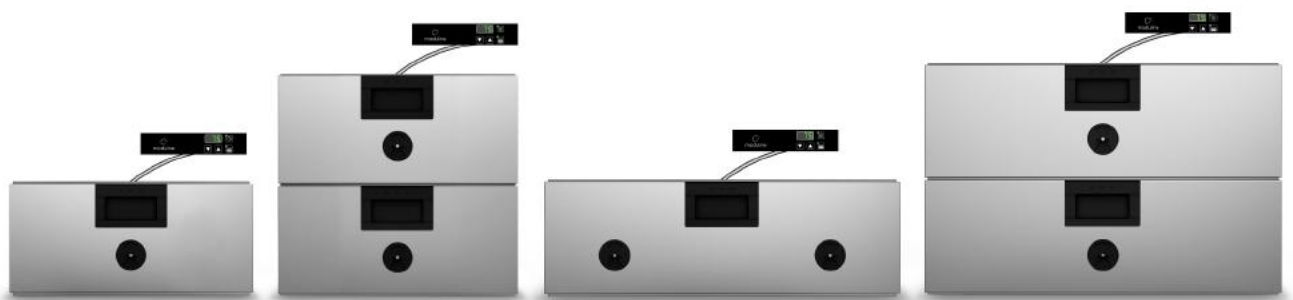
Panel de control versión HSW

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Static**

	HSW001ER***	HSW002ER***	HSW011ER***	HSW012ER***
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	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	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimen. 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	450x660x230 h mm	450x660x440 h mm	660x595x230 h mm	660x595x440 h mm



*** Versión empotrable con mandos a distancia

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Static ***

HSW2I2E*

HSW3I3E**

Capacidad de bandejas	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacidad de producto	12 Kg	18 Kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	1400 W	2100 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	705x680x610 h mm	705x680x835 h mm



- * Doble cámara con control independiente
- ** Triple cámara con control independiente
- *** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control versión HSW

DESCUBRE MAS



Modelos

Hold/Warm Static ***

	HHT08IE	HHT16IE	HHT16IEP*	HHT28IE**
Capacidad de bandejas	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
Distancia entre Guías	75 mm	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	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
Alimen. 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	550x730x1010 h mm	550x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



- * Versión pasante
- ** Doble cámara con controles independientes
- *** Calor estático con "Deliwarm"



Panel de control versión HHT

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Static ***

	HHT052E	HHT082E	HHT162E HHT162EP*	HHT282E** HHT282EP*
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
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	1500 W	1500 W	3000 W	1500 W
Alimen. 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	740x840x735 h mm	755x850x1010 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Ventilated*

	HHA101EV	HHA102EV	HHA201EV	HHA202EV
Capacidad de bandejas	10 (GN 1/1) - 60	20 (GN 1/1) - 60	20 (GN 1/1) - 60	40 (GN 1/1) o 20 (GN2/1) - 60
Capacidad de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
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
Potencia Eléctrica	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Alimen. 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	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



* Calor ventilado con humidificación (carga manual del agua)



Panel de control versión HHA

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Service**

	HHA101N	HHA102N	HHA201N	HHA202N
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)
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)
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)
Cap. de producto	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensiones	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



** Carros de servicio neutros

DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Warm Ventilated*

HHF112E

HHF153E

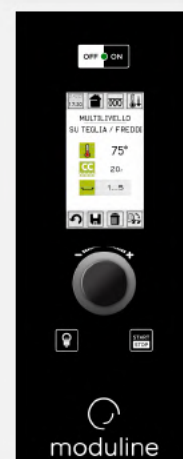
Capacidad de bandejas	10 (GN 2/1) - 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) - 32 (GN 1/1)
Capacidad de producto	72 Kg	115 Kg
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +120°C	de +30°C a +120°C
Potencia Eléctrica	2800 W	2800 W
Alimen. Eléctrica	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensiones	1000x855x1130 h mm	1000x855x1680 h mm



* Calor ventilado con control electrónico de la humedad.
Versión con temporizador multinivel de 5 y 8 zonas

Panel de control versión HHF

DESCUBRE MAS





OFF ON

1234567890000
MULTILIVELLO
SU TEGLIA / FREDDI
75°
CC
20.
1...5



START
STOP

moduline

1

2

3

4

5

6

Modelos

Hold/Warm Ventilated**

	HHFF20E*	HHFF22E*◇	HHFT20E*	HHFT22E*◇
Capacidad bandejas	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacidad de 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)
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
Dim. de la cámara	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Potencia Eléctrica	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x993x1967 h mm	1179x991x1967 h mm	969x1188x1967 h mm	969x1186x1967 h mm



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

** Calor ventilado con CLIMACHEF

◇ Versiones pasantes

Panel de control versión E

DESCUBRE MAS



Modelos

Hold/Ventilated**

HFFF40E*

HFFF42E*◇

Capacidad bandejas	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) o 20 (GN 2/1)
Capacidad de platos	126 (Ø 230 mm - 310 mm)	126 (Ø 230 mm - 310 mm)
Temp. de funcionamiento	de +30°C a +90°C	de +30°C a +90°C
Dimensiones de la camara	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Potencia Eléctrica	7800 W	7800 W
Alimen. Eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensiones	1179x1263x1967 h mm	1179x1262x1967 h mm



DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Cold

HCT162E

HCT122E

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 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	48 (Ø 200 mm - 260 mm) 24 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre Guías	68 mm	68 mm
Temp. de funcionamiento	de +0°C a +10°C	de +0°C a +10°C
Potencia Eléctrica	200 W	200 W
Alimen. Eléctrica	AC 230V 50 Hz	AC 230V 50 Hz
Dimensiones	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Panel de control versión HCT/HFT



DESCUBRE MAS

Modelos

Hold/Cold

HFTI62E

HFTI22E

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 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	48 (Ø 200 mm - 260 mm) 24 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distancia entre Guías	68 mm	68 mm
Temp. de funcionamiento	de -18°C a +5°C	de -18°C a +5°C
Potencia Eléctrica	550 W	550 W
Alimen. Eléctrica	AC 230V 50 Hz	AC 230V 50 Hz
Dimensiones	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



DESCUBRE MAS

ESCENARIOS

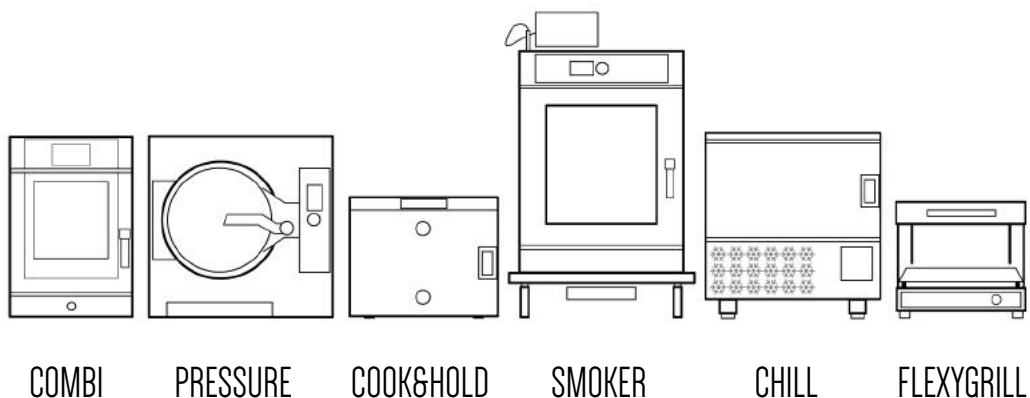
LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA CADA NECESIDAD

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.

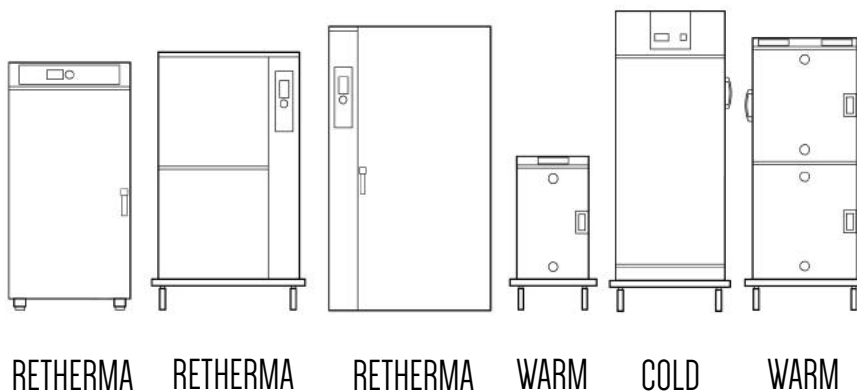
Ol/Restauración "a la carta"

Céntrate 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.



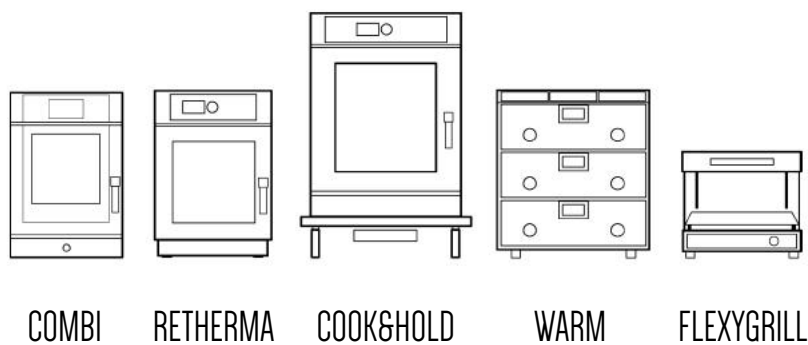
02/Banquetes y Catering

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.



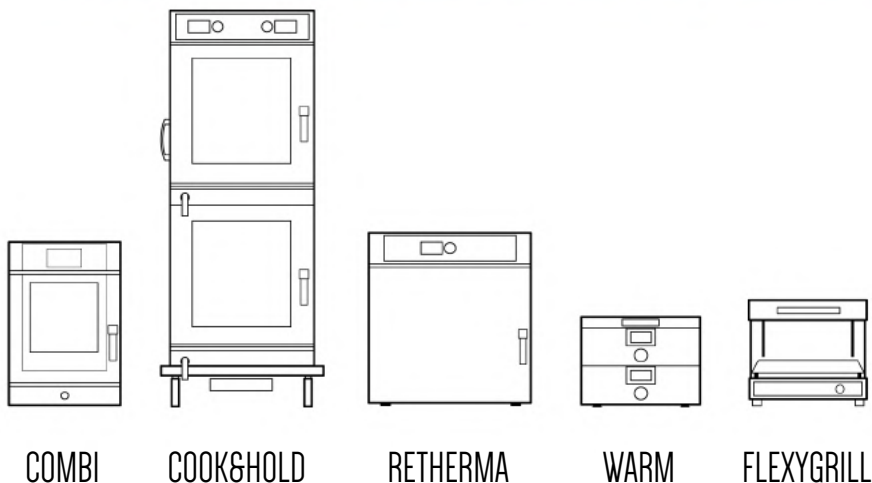
03/Cadenas y franquicias

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.



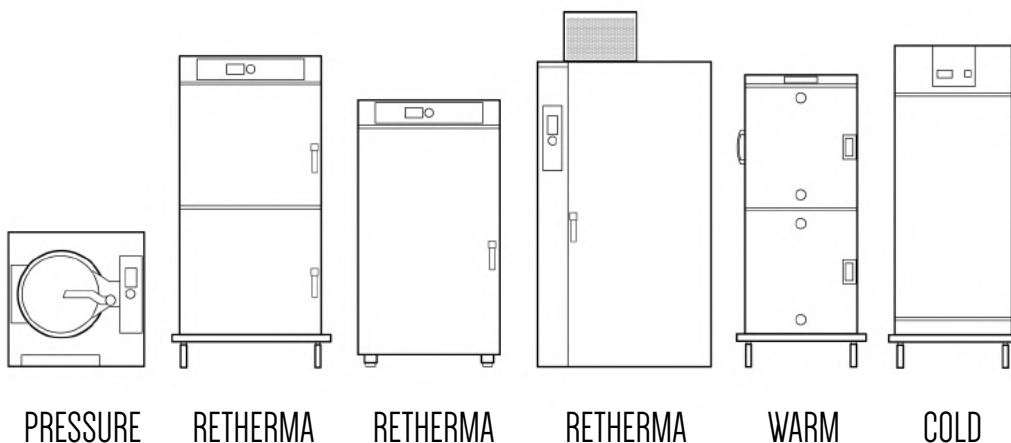
04/Entrega y Comida para Llevar

La restauración comercial evoluciona. Cada vez más consumidores han trasladado el lugar para compartir comidas dentro de sus hogares, dándole 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.



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.



Los datos contenidos en este documento se consideran no vinculantes.

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





moduline

moduline



moduline

