



## GRE060C/D/E

### Four de remise en température (+3°C → +65°C)

#### CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- Enceinte étanche avec angles arrondis
- Isolation de la cavité avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur
- Joint porte en matériel très résistant et durable, indiqué au degré alimentaire
- Glissières facilement démontables et nettoyable
- Système de drainage intégré, pour un nettoyage plus facile et sûr
- Chauffage ventilé parmi de résistances blindées at à haute efficacité

- Fermeture porte à accrochage / décrochage parmi d'une poignée pivotante
- Pieds réglables en hauteur
- Access aux composants, facilités pour un service après-vente plus souple
- Porte avec double vitrage à basse émissivité et ventilation interne pour réduire la surchauffe externe et la dispersion de chaleur
- Bac de récupération de l'eau de condensation installé sous la porte et connecté avec le système de drainage du four

#### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- 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 tactile
- Contrôles simplifiés, à mesure d'utilisateur
- Inversion périodique et automatique de la rotation des ventilateurs
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Sonnerie à la fin de chaque cycle de cuisson
- Thermostat de sécurité dans l'enceinte de cuisson
- Température de fonctionnement: 30°/160°C
- Chaque programme de régénération peut être organisé en différentes phases (seulement sur versions D et E)
- Evacuation automatique de l'humidité dans l'enceinte à la fin du cycle de régénération (seulement sur versions D et E)
- Système automatique de d'auto-diagnose (seulement sur versions D et E)

- Fonction MultiLevel: Le four peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts (seulement sur version E)
- Fonction IdealWarm: la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson permet de maintenir le plat au chaud, sans risquer la surcuisson des aliments (seulement sur versions D et E)
- Système ClimaChef: fonction automatique et électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité (seulement sur versions D et E)
- Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson (seulement sur versions D et E)
- Pro Time: Ce système permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four (seulement sur versions D et E)
- Porte en verre satiné et éclairage de l'enceinte
- Glissières GN 2/3 amovibles

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Supports ouverts                                       | <input type="checkbox"/> Douchette externe   | <input type="checkbox"/> Kit d'installation sur le mur                               |
| <input type="checkbox"/> Douchette incorporée et tiroir pour sonde à cœur       | <input type="checkbox"/> Système de condensation des buées automatique                         | <input type="checkbox"/> Kit pour la superposition de deux fours                     |
| <input type="checkbox"/> Système de nettoyage automatique EcoWash               | <input type="checkbox"/> Blocage de la porte   | <input type="checkbox"/> Réservoir d'eau intégré                                     |
| <input type="checkbox"/> Sonde à cœur   | <input type="checkbox"/> Verre ouvrable interne de la porte                                    | <input type="checkbox"/> Porte USB   |
| <input type="checkbox"/> Sonde à cœur multipoint                                | <input type="checkbox"/> Kit pour l'installation du four encastré dans le paroi et extractible | <input type="checkbox"/> Speedgrade: réglage de la vitesse du ventilateur            |
| <input type="checkbox"/> Sonde à cœur à aiguille                                |  | <input type="checkbox"/> Fit Power: système adaptatif pour le calibrage de l'énergie |
| <input type="checkbox"/> Vanne pour sonde à cœur à aiguille pour sacs sous vide |  |  |

**MODULINESRL**

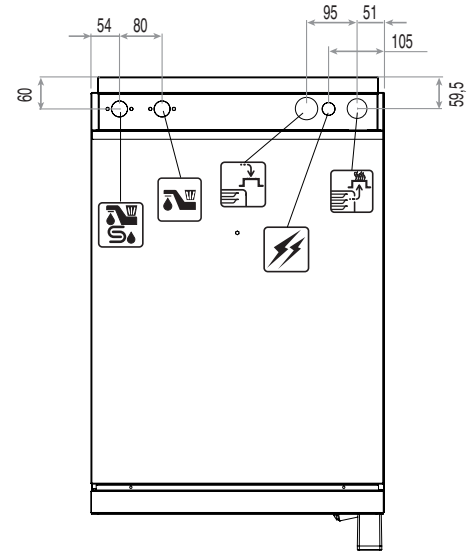
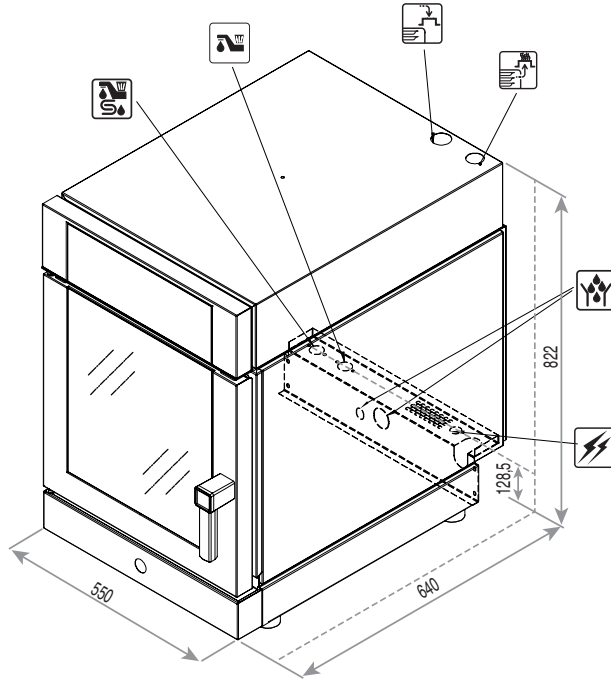
Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY  
 tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it



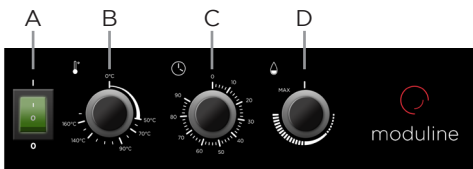
# moduline

## SCHEMAS TECHNIQUES

- Entrée du câble d'alimentation électrique 
- Evacuation de l'humidité et de sécurité 
- Evacuation des liquides de l'enceinte 
- Arrivée d'eau adoucie 
- Arrivée d'eau 
- Soupape réglable pour l'évacuation de l'humidité 

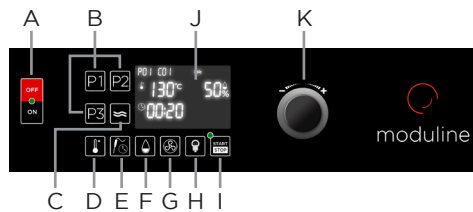


<b>Dimensions externes (L x P x H) - mm</b>	550 x 640 x 822	<b>Tension théorique [Vac]</b>	230
<b>Capacité plaques</b>	6 x GN 2/3	<b>Absorption totale [kW]</b>	3,35
<b>Puissance [kW]</b>	3,35	<b>Ampères [A]</b>	14,6
<b>Alimentation</b>	230 Vac 50 Hz	<b>Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm²]</b>	3 x 1,5
		<b>Pression de l'eau [kPa]</b>	150÷500



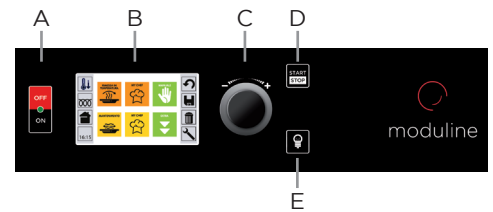
### Version C

- 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
- 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