



RRO101C/D/E

Four de remise en température (-18°C → +65°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 tactile
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C ÷ 160°C
- 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 GN1/1 ou 600x400

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Support base
- Structure sans grilles GN 1/1 ou 600x400
- Chariot fixe ou basculant pour extraire la structure
- Réservoir d'eau invisible
- Porte ouvrant dans le sens contraire
- Sonde à cœur (seulement sur versions D et E) qui peut enregistrer un maximum de 30 températures différentes qui seront ensuite enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
- 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

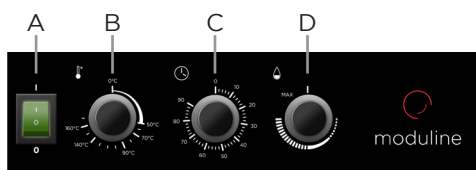
MODULINESRL

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



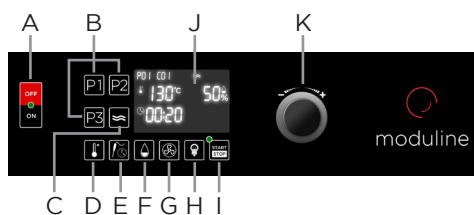
moduline

Dimensions externes (L x P x H) - mm	800 x 710 x 1155h	Tension théorique [Vac]	3N - 400
Capacité plaques	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	Absorption totale [Kw]	12,5
Capacité assiettes Ø 230-260	20	Ampères [A]	18
Capacité barquettes	20	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]	5 x 2,5
Puissance [Kw]	12,5	Pression de l'eau [kPa]	150÷500
Alimentation	3N AC 400V 50Hz		



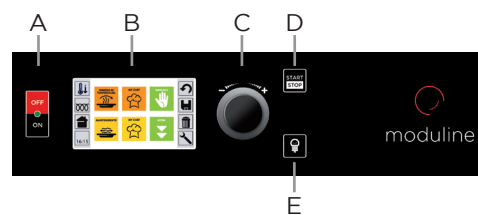
Version C

- 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