



MSC



MS



HX CM 01



EVC 08X

Caldo Chef

Verplaatsbare buffers en warmhoud units.

Buffer aan gerechten, altijd klaar voor elke situatie, zelfs voor belangrijke afname gedurende de piek uren.

Warmhoud -, kasten (MS) en lades (MSC)

- Moduline heeft een ruime keuze aan opzet warmhoudkasten (model MS) en lades (model MSC) van voedsel op een continue temperatuur.
- Inwendig en uitwendig bekledingen in roestvrij staal AISI 304-18/10.
- Een thermische isolatie van de kamer, in rotswol, met aangepaste dikte, laat toe de warmte in de kamer te behouden.
- Moduline's Caldo Chef warmhoud kasten en lades karakteriseren zich door de afgeronde hoeken, gelaste kamer en een solide rail systeem voor de uitneembare lades.
- Statische ringverwarming dat een gelijkmatige warmhoud temperatuur garandeert met geringe gewichtsverlies en vocht verlies van de eetwaren en dit dankzij het gesloten systeem .
- Elk soort gerecht kan op elk ogenblik geserveerd worden, dankzij de elektronische controle van de temperatuur, de statische verwarming en het systeem van ontluichtingsventielen.
- Moduline's mobiele warmhoud units zijn ontworpen als tafel unit, stapelbaar of om ingebouwd te worden.

Presentatie warmhoud unit. (HX en EVC)

- Moderne en presentatie opzetmodellen.
- Vitroceramische onderverwarming.
- Infrarood lampen.
- Regelbare temperaturen

Réserve mobile et plan de maintien en température.

Une réserve prête à affronter et résoudre toutes les situations, pendant le "Coup de feu".

Armoire (MS) et tiroir (MSC) de maintien en température

- Moduline propose une vaste gamme d'armoire (model MS) et de tiroirs (Modèle MSC) de maintien de la température de comptoir,
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304-18/10.
- Isolation thermique de la chambre en laine de roche épaisse permet de garder la chaleur dans la chambre.
- La gamme Caldo Chef de Moduline se caractérise d'une chambre étanche à angles arrondis et de glissières porte-bac extractibles.
- Système de chauffage statique périphérique de la chambre, perte de poids et déshydratations des aliments extrêmement limité grâce au système fermé et de consommation réduite.
- Chaque type d'aliment peut être servi à tous moments, grâce au contrôle électronique de la température, au chauffage statique et au système d'évent calibré.
- Portables et maniables. Prévus pour être empilés ou encastrés, ils sont faciles à transporter et à installer.

Présentation de maintien en température.(HX et EVC)

- Modèle à poser, design moderne.
- Chauffage de la plaque vitrocéramique
- Lampe à infra rouge
- Température réglable.

Type	N platen	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen	Prijs/prix
	N plaques	L	B/P	H	Puissances	"E"
MOD MS -031 E	3 x GN 1/1	800	450	600	0.7 Kw /AC 230v	1 799.00 €
MOD MS -051 E	5 x GN 1/1	725	852	900	1 Kw /AC 230v	2 078.00 €
MOD MSC-11 E	1 x GN 1/1	660	620	290	0.7 Kw /AC 230v	2 192.00 €
MOD MSC-12 E	2 x GN 1/1	660	620	500	1 Kw /AC 230v	2 671.00 €
MOD MSC-13 E	3 x GN 1/1	660	620	710	1 Kw /AC 230v	2 984.00 €
MOD HX CM 01	1 x GN 1/1	410	650	390	0.55 Kw /AC 230v	1 956.00 €
MOD EVC 08X	2 x GN 1/1	810	700	505	0.8 Kw /AC 230v	3 302.00 €