

Roller Chef



Regeneratie op locatie !

Moduline biedt oplossingen gericht op Chefs die ernaar streven bij elke locatie verse schotels op te kunnen opdienen. Moduline biedt een oplossing voor deze satelliet keukens met de volledig self-supporting (behalve de voeding) verrijdbare regeneratie ovens.

De RC modellen van Moduline met de nieuwe gebruiksvriendelijke elektronische besturing, zijn onmisbaar om op locatie een goed product te serveren. Waar je ook werkt, het regenereren en warmhouden (constant +65 °C) zal steeds een pluspunt zijn.

- 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.
- Ergonomische handgrepen, laterale de stoot bumpers
- Wielen van grote diameter.
- Een gecontroleerde warme luchtstroom doormiddel van een of meerdere ventilatoren garandeert een gelijkmatige warme luchtverdeling in de units, zodat een snelle en egale regeneratie mogelijk is.
- Een akoestisch signaal geeft aan wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en de warmhoud fase begint.
- Ingebouwde watertank.
- Optie: CLIMAchef (optioneel in de versies E) exclusief systeem die vochtigheid en temperatuur van de kamer controleert en perfecte regeneratie.
- Geleverd zonder inzetten.
- Model RC-153 (Pas) = doorgeef model.

Remise en température sur site!

Moduline propose de solutions aux chefs et opérateurs qui souhaitent garantir des plats de qualité en toutes occasions et lieux, avec la formule indiquée pour atteindre des cuisines satellite, améliorer les transports et assurer un service exemplaire.

Les modèles RC de Moduline, le nouvel écran userfriendly, sont indispensables pour obtenir un service à distance excellent, puisqu'ils remettent en température et maintiennent une température constante de +65 °C dans n'importe quel lieu.

- 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.
- Poignées ergonomiques, protections latérales.
- Roues de diamètre important.
- Les flux d'air chaud sont canalisé et réglés par une ou plusieurs ventilations afin de permettre une remise en température rapide et homogène en tous points de la chambre.
- Signal sonore signalant que la température souhaitée est atteinte et que la phase de conservation commence
- Equipé d'un réservoir d'eau.
- Option: CLIMAchef (uniquement versions E), système exclusif de contrôle la qualité du climat dans la chambre pour une remise en température parfaite.
- Livré sans gastronom.
- Modèle RC-153 (Pas) = modèle passant.

Type	N x GN	N borden	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen Puissances	Prijs/prix		
		N Assiettes	L	B/P	H		"M"	"E"	
MOD RC-061	6 x 1/1 - h 70 mm	12	850	775	970	3.2 Kw /3N AC 400v	4 423.00 €	5 050.00 €	
MOD RC-101	10 x 1/1 - h 70 mm	20	850	775	1270	6.5 Kw /3N AC 400v	5 091.00 €	5 719.00 €	
MOD RC-161	16 x 1/1 - h 70 mm	32	850	730	1730	6.5 Kw /3N AC 400v	6 442.00 €	7 069.00 €	
MOD RC-112	20x1/1 (10x2/1) h 70 mm	40	950	800	1130	6.5 Kw /3N AC 400v	6 054.00 €	6 682.00 €	
MOD RC-153 (Pas)	32x1/1 (16x2/1) h 70 mm	64	950	800	1650	9.6 Kw /3N AC 400v	7 412.00 €	8 039.00 €	
MOD RC-156	32x1/1 (16x2/1) h 70 mm	64	950	820	1650	9.6 Kw /3N AC 400v	8 589.00 €	9 216.00 €	
MOD RC-162	32x1/1 (16x2/1) h 70 mm	64	900	940	1830	9.6 Kw /3N AC 400v	7 065.00 €	7 693.00 €	
MOD AU 00X	Climachef (alleen voor E versie) / Clima chef (seulement pour version E)							647.00 €	
MOD SC 00X	Kerntemperatuur sonde / Sonde à coeur								416.00 €
MOD US 00X	USB poort/porte USB								107.00 €