

Forni per la rigenerazione del cibo su bacinella e su piatto



RRO 101 › Forno di rimessa in temperatura 10 GN 1/1 o 600x400 completo di paratie portateglie GN 1/1 o 600x400 (su richiesta). Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati, isolamento termico 35 mm e guarnizione su facciata e porta in silicone alimentare resistente al calore e all'invecchiamento. Attacco diretto alla rete idrica con scarico centrale camera. Porta con chiusura a scatto e vetro interno. Piedini regolabili. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica e resistenze corazzate. Controllo elettronico della temperatura-tempo-umidità con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata.

RRO 102 › Forno di rimessa in temperatura. Ventilazione, temperatura e umidità sono calibrate in tutta la camera grazie a un sistema di riscaldamento a convezione con ventilatori a inversione periodica.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



VERSIONE S

Controllo elettromeccanico - Modello base

- A** Interruttore generale.
- B** Manopola regolazione tempo di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- C** Interruttore scelta temperatura di rimessa in temperatura 140/160°C. Si consiglia di regolare su 140°C per la normale rigenerazione, su 160°C per la rigenerazione dei fritti.



VERSIONE M

Controllo elettromeccanico

- A** Interruttore generale.
- B** Interruttore scelta funzionamento rimessa in temperatura o mantenimento.
- C** Manopola regolazione tempo di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- D** Manopola regolazione umidità, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento.
- E** Interruttore scelta temperatura di rimessa in temperatura 140/160°C. Si consiglia di regolare su 140°C per la normale rigenerazione, su 160°C per la rigenerazione dei fritti.



VERSIONE E

Controllo elettronico con programmatore

- A** Interruttore generale.
- B** Display.
- C** Ritorno al menù precedente (BACK).
- D** Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione.
- E** Pulsante START/STOP.
- F** Pulsante di illuminazione camera.

Codice	Modello	Capacità teglie N.	Temp. eserc. °C	Controllo temperatura	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
MDRRO101S	RRO101S	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettromeccanico modello base	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102S	RRO102S	10 GN 2/1	30 - 160	Elettromeccanico modello base	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3
MDRRO101M	RRO101M	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettromeccanico	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102M	RRO102M	10 GN 2/1	30 - 160	Elettromeccanico	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3
MDRRO101E	RRO101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	800 x 700 x 1.115	90	12,5	400/50/3
MDRRO102E	RRO102E	10 GN 2/1	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	860 x 850 x 1.115	105	16	400/50/3

Codice Descrizione

MDAOL101	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *101E
MDAOL102	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *102E
MDSC00X	Sonda al cuore per il controllo della temperatura al cuore del prodotto. Necessita della porta USB per salvataggio dati HACCP
MDAUS00X	Porta USB salvataggio dati HACCPs