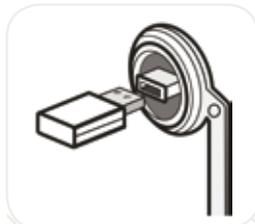


→ Sistema per la veicolazione, la rigenerazione e il mantenimento del cibo



I modelli RT, dotati del controllo elettronico userfriendly e completi di paratie portateglie GN 1/1 o 600x400 (su richiesta), sono indispensabili per un servizio a distanza eccellente. 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, per consentire una rimessa in temperatura rapida ed omogenea in ogni parte della camera; una suoneria segnala la raggiunta temperatura e il conseguente inizio della fase di mantenimento. I carrelli ROLLERchef sono dotati di evacuazione umidità in eccesso manuale e serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua. Ruote da 125 mm di diametro per una maggiore scorrevolezza e un'assoluta silenziosità nella movimentazione.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDAUS00X



MDSC00X



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.

**7
kW**



RRT153E

Codice	Modello	Capacità teglie N.	Temp. eserc. °C	Controllo temperatura	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
MDRRT101E	RRT101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	880 x 785 x 1.270	143	6,5	400/50/3
MDRRT153E	RRT153E	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1	30 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	990 x 825 x 1.650	143	7	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 HACCP

→ Carrelli combinati di mantenimento freddo,
rimessa in temperatura e mantenimento caldo

7
kW

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



MDRRD101E › Carrello combinato di mantenimento freddo, rimessa in temperatura e mantenimento caldo 10 GN 1/1 o 600x400. 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. Due porte per ridurre al massimo l'abbassamento di temperatura all'apertura, con chiusura a scatto. Scarico centrale camera per facilitare la pulizia. Sfiato evacuazione umidità in eccesso manuale e serbatoio riserva d'acqua a scomparsa con avviso mancanza acqua. Paracolpi perimetrali in gomma, quattro ruote diametro 125 mm di cui due con freno e maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Raffreddamento ventilato tramite evaporatore in acciaio inox. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A. 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.



CONTROLLO ELETTRONICO CON PROGRAMMATORE

- A Interruttore generale.
- B Display.
- C Manopola di impostazione e "ENTER" di selezione.
- D 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
MDRRD101E	RRD101E	10 x [GN 1/1 o 600x400]	0 - 160	Elettronico con schermo LCD touch screen e timer partenza ritardata	880 x 785 x 1.600	159	7	400/50/3

Codice	Descrizione
MDAOL101	Porta a vetro dotata di illuminazione per modelli *101E
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 HACCP