



2026 / FR



OFF ON

MULTI NIVEAUX
SUR BAC GN / FROID

75°

20%

1...5

oduline



le “WORKFLOW” de MODULINE

P. 07 **CUISSON:**

Cook&Hold,

Smoker

Pressure

FlexyGrill

P. 25 **REMISE EN TEMPÉRATURE:**

Retherma

P. 41 **MAINTIEN:**

Warm

Cold

LE PRODUCTEUR DE SOLUTIONS POUR LA RESTAURATION MODERNE



Moduline, en comptant sur ses trente années d'expérience, conçoit, fabrique, et distribue ses solutions pour la restauration moderne, dans plus de 40 pays à travers le monde.



Pour réussir dans cette tâche, Moduline emploie une équipe de collaborateurs ayant une grande expérience dans le domaine des équipements de restauration, en utilisant des systèmes de conception et de traitement de l'acier de dernière génération.

Moduline a une mission précise: concevoir des solutions aux défis quotidiens et futurs, en assurant l'innovation, la qualité et la fiabilité.

W O R K F L O W

Cuire, refroidir rapidement, remettre en température et enfin maintenir sont les 4 étapes du «workflow» Moduline.

Moduline offre les meilleures technologies dans chacune de ces phases, avec ses lignes de produits: Cook&Hold, Smoker, Pressure, FlexyGrill, Retherma et Hold (Warm, Cold).

Chacune de ces lignes peut être utilisée individuellement ou dans le cadre du flux de travail Moduline, pour la meilleure expérience dans le «Cook&Chill».



1 _ CUISSON



2 _ REMISE EN TEMPÉRATURE



3 _ MAINTIEN



C U I S S O N

La cuisson de Moduline se compose de 4 gammes de produit pour un total de 31 modèles.

Cook&Hold est l'expression parfaite de la cuisson à basse température. 22 modèles disponibles en version à poser, encastré, sur roulettes, et tiroirs, avec commandes électroniques et tactiles.

Smoker, les fumoirs, statiques, combinés avec une cuisson à basse température. 4 modèles, tous avec contrôle tactile et avec sonde à cœur.

Pressure, le four à vapeur avec une pression allant jusqu'à 1,2 bar, améliore et amplifie tous les avantages de la cuisson à vapeur.

FlexyGrill, la gamme de salamandres électriques, ultra-rapide, propose trois modèles avec chauffage logé dans la partie supérieure et un modèle avec l'innovant chauffage des deux zones de cuisson.

oduline



Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CSC031K	CSC051K	CSC052K
Capacité de plateaux	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)
Capacité de chargement	11 kg	18 kg	30 kg
Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	1500 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	450x663x441 h mm	450x663x591 h mm	660x768x591 h mm



*DeliWARM avec chauffage statique



Panneau de contrôle CSC-K

Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CHT081K	CHT082K	CHT281K**	CHT282K**
Capacité de plateaux	8 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN1/1)	8+8 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) ou 16+16 (GN 1/1)
Capacité de chargement	22 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Température de fonctionnement	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance électrique	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	550x724x1060 h mm	755x844x1060 h mm	550x725x1780 h mm	760x845x1780 h mm



** Chambre double avec contrôle indépendant et 2 sondes à coeur

Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CSD011E**	CSD012E**	CSD013E**
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacité de chargement	6 kg	12 kg	18 kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* DeliWARM avec chauffage statique

**Chambre de cuisson unifiée avec 1 sonde de température



Panneau de contrôle CSD-E

Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CSD001E**	CSD002E**	CSD003E**
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacité de chargement	6 kg	12 kg	18 kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CSD011ER**	CSD012ER**	CSD001ER**	CSD002ER**
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150	1 (GN 1/1) h max 150	2 (GN 1/1) h max 150
Capacité de chargement	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240VV 50/60 Hz
Dimensions	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



* DeliWARM avec chauffage statique

**Version encastrable avec commandes déportées



Panneau de contrôle CSD-ER/CSD-E

Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

CSD212E***

CSD313E****

Capacité de plateaux	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150
Capacité de chargement	12 kg	18 kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	1400 W	2100 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	705x680x614÷635 h mm	705x680x842÷863 h mm



*** Chambre double avec contrôle indépendant et 2 sondes à cœur

**** Chambre triple avec contrôle indépendant et 3 sondes à cœur

Modèles Cook&Hold Statiques*



DeliWARM

	CHC052E**	CHC082E**	CHC282E-A304***
Capacité de plateaux	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)	7+7 (GN 2/1) ou 14+14 (GN 1/1)
Capacité de chargement	46 kg	55 kg	55 + 55 kg
Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3000 W	2800 W	2800 + 2800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	805x890x970 h mm	805x890x1195 h mm	809x889x1993 h mm



* DeliWARM avec chauffage statique

** Disponible avec nettoyage automatique intégré (en option)

*** Chambre double avec contrôle indépendant 2 sondes à cœur



Panneau de contrôle CHC



Modèles Cook&Hold Statiques*/Smoker



DeliWARM

CHS052E**

CHS082E**

Capacité de plateaux	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)
Capacité de chargement	46 kg	55 kg
Écart entre glissières	75 mm	75 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3150 W	2950 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	805x890x1200 h mm	805x890x1425 h mm



* DeliWARM avec chauffage statique

** Disponible avec nettoyage automatique intégré (en option)



Panneau de contrôle CHS/FAB

Modèles Cook&Hold Statiques*/Smoker



DeliWARM

FAB052E**

FAB082E**

Capacité de plateaux	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)
Capacité de chargement	46 kg	55 kg
Écart entre glissières	75 mm	75 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3150 W	2950 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	725x810x1011 h mm	725x810x1236 h mm



Modèle Pressure

CVE031E

Capacité de plateaux	3 (GN 1/1)
Écart entre glissières	de +50°C à +122°C (1,2 bar max)
Température de fonctionnement	80 mm
Puissance électrique	15500 W
Alimentation électrique	AC 3N 400V 50/60 Hz
Dimensions	730x880x840 h mm



Panneau de contrôle CVE





Modèle FlexyGrill

SEH103E*

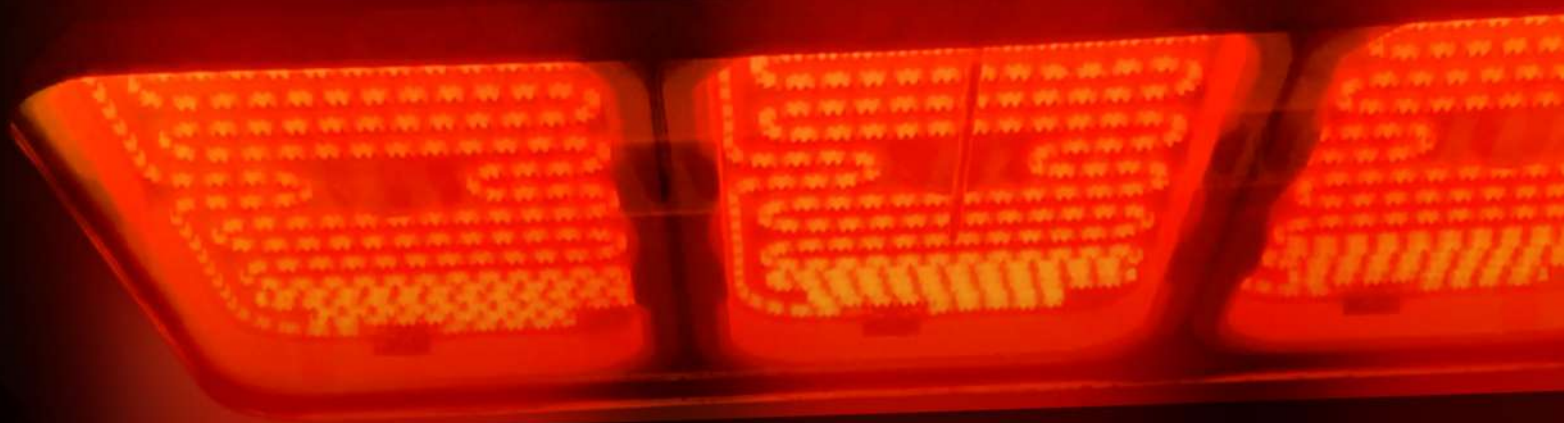
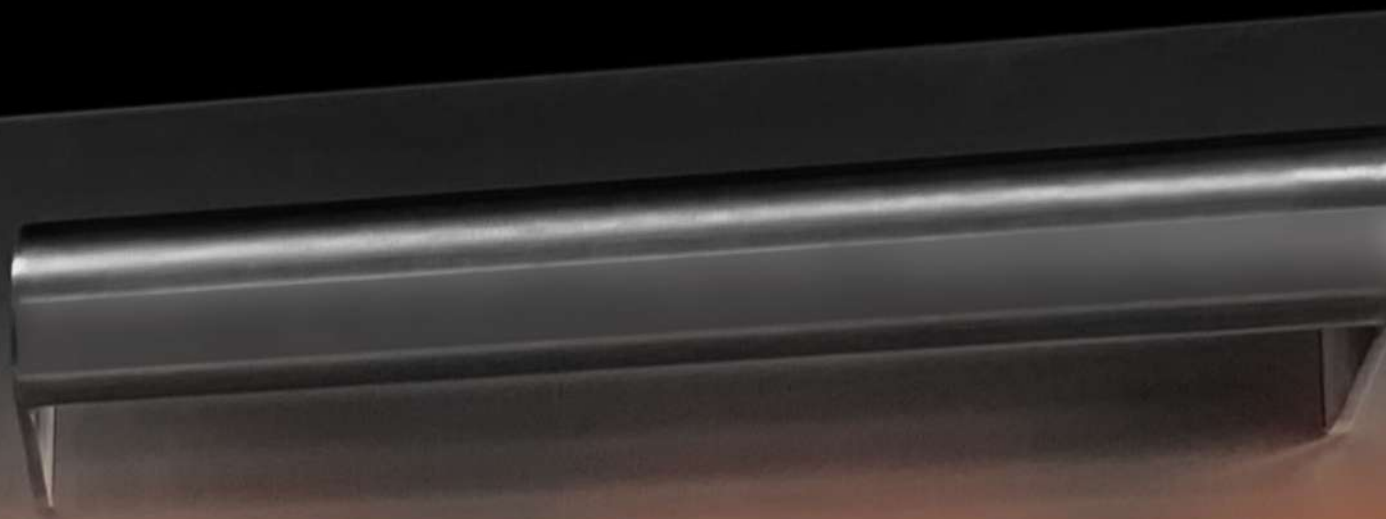
Surface de cuisson	1 x GN 1/1
Chauffage	Irradiation supérieur et inférieur*
Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	7100 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	600x608x536 h mm



* Plan de cuisson vitrocéramique unique en bas avec 4 niveaux de puissance pour la cuisson «double face»



Panneau de contrôle FlexyGrill



HOLD



Modèle Grill

SEC003E

Surface de cuisson	1 x GN 1/1
Chauffage	Irradiation par le haut
Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	4100 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	600x608x536 h mm



Panneau de contrôle GRILL

Modèles

Grill Plus

SEH003E

SEH004E

Surface de cuisson

1 x GN 1/1

1 x GN 4/3

Chauffage

Irradiation par le haut

Irradiation par le haut

Minuterie

20 min. max.

20 min. max.

Puissance électrique

4600 W

6100 W

Alimentation électrique

AC 380-415V 3N 50/60 Hz

AC 380-415V 3N 50/60 Hz

Dimensions

600x608x536 h mm

765x608x536 h mm



Panneau de contrôle GRILL Plus

REMISE EN TEMPÉRATURE

La gamme de produits Retherma est le fleuron de l'offre de Moduline. En 20 ans d'expérience, Moduline a en effet développé une gamme de régénérateurs pour tous les besoins: 61 modèles avec 3 types de contrôle différents.

Capacités de charge allant de 4 GN 2/3 à 40 GN 1/1 pour la régénération en plateaux; de 12 à 126 assiettes pour la régénération des menus à la carte ou lors de cérémonies et d'événements. Grâce à la délicatesse de la remise en température, Retherma permet de servir des plats préparés à l'avance, en préservant leurs caractéristiques organoleptiques, comme s'ils venaient d'être cuits.

Retherma permet de régénérer les aliments dans n'importe quel type de récipient, d'application et pour tout type de public, d'un minimum de 20 à un maximum de 500 personnes par cycle de régénération.



Modèles Retherma



GRE060C/E/EW**

GRE106C/E/EW**

Capacité de plateaux	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)
Capacité assiettes	6 Ø 200-320	12 Ø 200-260 ou 6 Ø 270-320
Écart entre glissières	64 mm	64 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C E/EW)	de +30°C à +160°C (210°C E/EW)
Puissance électrique	3450-3600 W*	3450-3600 W*
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	550x610x835-854* h mm	550x845x835-854* h mm



* Selon les modèles

** ClimaChef inclus dans l'équipement (sauf Version C)



Panneau de contrôle Version C



Panneau de contrôle Version E

Modèles Retherma



GRE061C/E/EW/T/TW**

Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 ou 6 Ø 270-320
Écart entre glissières	64 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C E/EW)
Puissance électrique	3450-3600 W*
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	800x715x835-854 h mm



Modèles Retherma



	RRS040C*	RRS060C*	RRS090C*
Capacité de plateaux	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)
Capacité de chargement	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg
Écart entre glissières	95 mm	75 mm	75 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3450 W	3450 W	6800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm



* Version sans humidification

Panneau de contrôle RRS



Modèles Retherma



RRS071C*

RRS101C*

Capacité de plateaux	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacité de chargement	25 Kg	36 Kg
Écart entre glissières	75 mm	75 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	6300 W	12500 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



Modèles Retherma



RR0061C/D/E

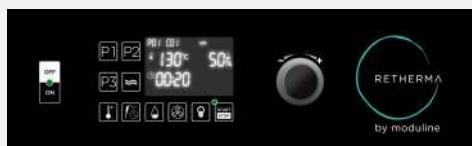
RR0101C/D/E

RR0141C/D/E

Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)
Capacité assiettes	10/12 (Ø 200-260mm) 5/6 (Ø 270-320mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270-320mm)	22/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 11/14 (Ø 270-320mm)
Écart entre glissières	78 mm	76 mm	76 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)
Puissance électrique	6300 W	12500 W	15500 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	800x760x886 h mm	800x760x1186 h mm	800x760x1661 h mm



Panneau de contrôle Version C



Panneau de contrôle Version D



Panneau de contrôle Version E

Modèles Retherma



RR0072C/D/E

RR0102C/D/E

RR0142C/D/E

Capacité de plateaux	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
Capacité assiettes	24/28 (Ø 200 mm - 260 mm) 12/14 (Ø 270 mm - 320 mm)	32/40 (Ø 200 mm - 260 mm) 16/20 (Ø 270 mm - 320 mm)	44/56 (Ø 200 mm - 260 mm) 22/28 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	78 mm	76 mm	76 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)
Puissance électrique	12500 W	15500 W	23200 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Modèles Retherma



RRT061C/D/E*

RRT101C/D/E*

RRT161C/D/E*

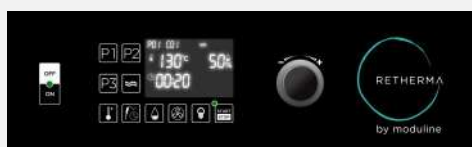
Capacité de plateaux	6 (GN1/1)	10 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)
Capacité assiettes	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	78 mm	76 mm	72 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)
Puissance électrique	3450 W	6800 W	6800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	885x825x1066 h mm	885x825x1366 h mm	885x825x1831 h mm



* Sur tous les modèles réservoir d'eau intégré en standard



Panneau de contrôle Version C



Panneau de contrôle Version D



Panneau de contrôle Version E

Modèles Retherma



RRT112C/D/E*

RRT153C/D/E*

RRT162C/D/E*

Capacité de plateaux	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	16 (GN 2/1)
Capacité assiettes	40 (Ø 200 mm - 260 mm) 20 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	76 mm	72 mm	79 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)	de +30°C à +160°C (210°C D/E)
Puissance électrique	6800 W	10150 W	10150 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm	945x975x1931 h mm



Modèles Retherma



	RRFF20E*	RRFF22E**	RRFT20E*	RRFT22E**
Capacité de plateaux	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacité assiettes	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Alimentation électrique	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W
Dimensions de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* Chariots non inclus
ClimaChef + Sonde à cœur + Porte USB
en standard sur tous les modèles

** Version traversant

Panneau de contrôle Version E



Modèles Retherma



RRFF40E*

RRFF42E**

capacité de plateaux	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
Capacité assiettes	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Alimentation électrique	23200 W	23200 W
Dimensions de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



Modèles Retherma



RRD061E*

RRD101E*

Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320 mm	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320
Écart entre glissières	78 mm	76 mm
Temp. de fonctionnement	de +0°C à +160°C	de +0°C à +160°C
Puissance électrique	3450 W	6800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensions	885x829x1395 h mm	885x829x1700 h mm



VERSIONS COMBINÉES:

Maintien au froid
+
Remise en température
+
Maintien au chaud



* Avec groupe frigorifique



Panneau de contrôle Version E

Modèles Retherma



RRD153E*

Capacité de plateaux	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)
Capacité assiettes	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320
Écart entre glissières	72 mm
Température de fonctionnement	de +0°C à 160°C
Puissance électrique	10150 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensions	1005x855x2010 h mm



VERSIONS COMBINÉES:

Maintien au froid
+
Remise en température
+
Maintien au chaud

Panneau de contrôle Version E



Modèles Retherma



RRFC20E*

RRFC40E*

Capacité de plateaux	20 (GN 1/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
Capacité assiettes	84 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Temp. de fonctionnement	de +0°C à +160°C	de +0°C à +160°C
Puissance électrique	780x695x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Alimentation électrique	12500 W	23200 W
Dimensions de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50 Hz	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensions de l'appareil	1179x932x2292 h mm	1179x1207x2292 h mm



VERSIONS COMBINÉES:

Maintien au froid
+
Remise en température
+
Maintien au chaud



* Avec groupe frigorifique, ClimaChef,
Sonde à cœur, port USB,
SpeedGrade standard sur tous.
Chariot non inclus

Panneau de contrôle Version E



OFF ON

16:15

MANTENIMENTO

RIMESSA IN TEMPERATURA

MY CHEF

MY CHEF



START
STOP



by moduline

M A I N T I E N

Lorsque vous vous asseyez à la table, il est très important de pouvoir consommer les aliments à la bonne température. Moduline avec la gamme HOLD, les appareils de maintien en température, chaude et froide, excellent dans cette fonction.

Les modèles Warm, pour le maintien au chaud, vous permettent de garder les aliments à la bonne température, sans les déshydrater, grâce au chauffage statique ou ventilé avec le contrôle de l'humidité ClimaChef. Warm a 39 modèles, tous à commande électronique, sur tiroirs, encastrables, sur roulettes et au sol.

La gamme HOLD est complétée par 4 chariots réfrigérés, 2 positifs et 2 négatifs, de la gamme COLD, et 4 chariots de service neutres. Ces derniers vous permettent de servir des plats froids, là où ils sont requis dans tout type de service.



75



Modèles Hold/Warm Statique**



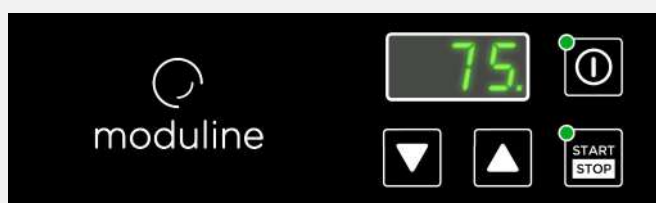
DeliWARM

	HSW011E*	HSW012E*	HSW013E*
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacité de chargement	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



* Chambre de chauffage unifiée

** Chauffage statique avec "DeliWARM"



Panneau de contrôle HSW-E



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Statique**



DeliWARM

	HSW001E*	HSW002E*	HSW003E*
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150
Capacité de chargement	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm

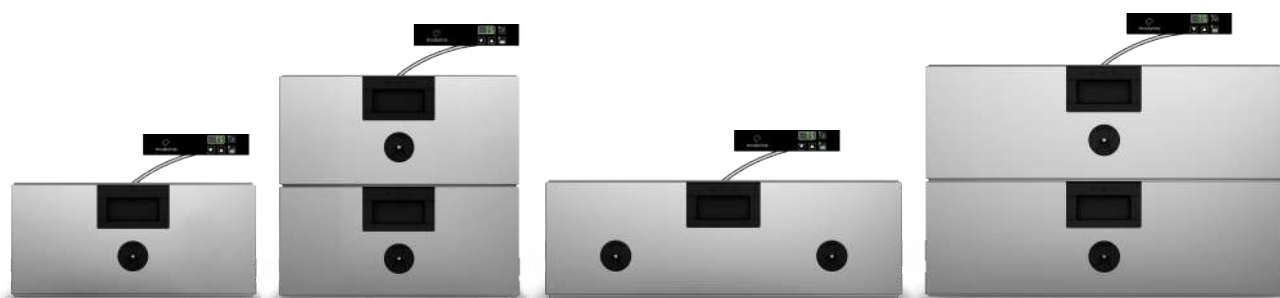


Modèles Hold/Warm Statique**



DeliWARM

	HSW001 ER*	HSW002 ER*	HSW011 ER*	
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150
Capacité de chargement	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W	700 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm

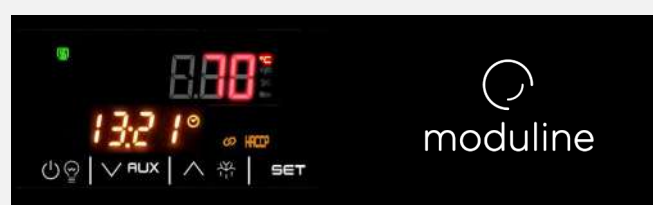


* Version encastrable avec commande déportée

**Chauffage statique avec "DeliWARM"



Panneau de contrôle HSW-ER/HSW-E



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Statique**



DeliWARM

HSW212 E***

HSW313 E****

Capacité de plateaux	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150 **
Capacité de chargement	12 Kg	18 Kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	1400 W	2100 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	705x680x614÷635 h mm	705x680x842÷863 h mm



*** Chambre double avec contrôle indépendant et 2 sondes à coeur

**** Chambre triple avec contrôle indépendant et 3 sondes à coeur

Modèles Hold/Warm Statique*



DeliWARM

	HHT081K	HHT161K	HHT161KP**	HHT281K◇
Capacité de plateaux	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	550x730x1035 h mm	550x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



* Version traversant

** 2 chambres de chauffage avec contrôle indépendant

◇ Chauffage statique avec "Deliwarm"



Panneau de contrôle HHT-K

Modèles Hold/Warm Statique*



DeliWARM

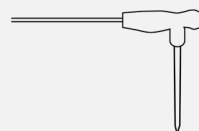
	HHT052K	HHT082K	HHT162K/KP**	HHT282K/KP**◇
Cap. plateaux/assiettes	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) ou 16+16 (GN 1/1)
Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 h mm



Connexion Wi-Fi en option (sauf sur le HHT281K)



Sonde au cœur optionnelle, à ajouter également en after-market



Modèles Hold/Warm Ventilés*

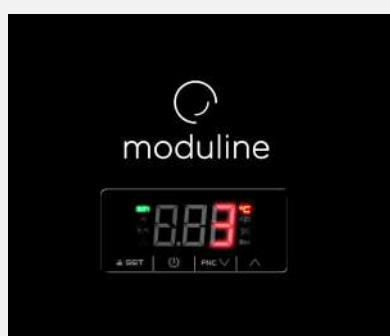


AirFLOW+

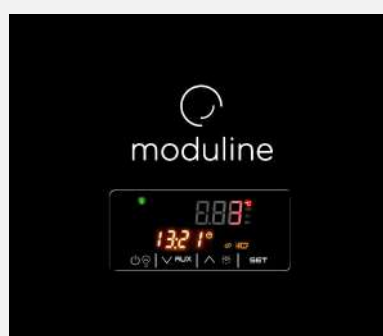
	HHA101EV	HHA102EV	HHA201EV	HHA202EV
Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) o 40 (GN 1/1)
Capacité de chargement	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C
Puissance électrique	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



* Chauffage ventilé avec humidification (remplissage d'eau manuel)



Panneau de contrôle HHA



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles

Hold/Service**

	HHA101N	HHA102N	HHA201N	HHA202N
Capacité de plateaux h 40mm	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) ou 40 (GN 1/1)
Capacité de plateaux h 100 mm	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)
Capacité de plateaux h 150 mm	3 (GN 1/1)	3 (GN 2/1) ou 6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1) ou 12 (GN 1/1)
Capacité de chargemen	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensions	549x748x1156 h mm	754x863x1156 h mm	553x744x1857 h mm	758x859x1857 h mm



** Chariots Neutres de Transport/Service

Modèles

Hold/Warm Ventilé

HHF061K

HHF101K

Capacité de plateaux	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacité de chargement	15 kg	20 kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Écart entre glissières	64mm	64mm
Puissance électrique	105kg	130kg
Alimentation électrique	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensions	800x715x854 h mm	800x715x1094 h mm



* Avec ClimaChef : contrôle automatique de l'humidité, sonde au cœur, porte en verre avec éclairage LED, porte USB



Panneau de contrôle HHF-K

Modèles

Hold/Ventilé

	HHF106K	HHF110K
Capacité de plateaux	6 GN1/1	10 GN1/1
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 / 6 Ø 270-320	20 Ø 200-260 / 10 Ø 270-320
Capacité de chargement	15 kg	20 kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Écart entre glissières	64mm	64mm
Puissance électrique	2400W	3450W
Alimentation électrique	AC220-240V 50/60Hz	AC220-240V 50/60Hz
Dimensions	550x845x854 h mm	550x845x1062 h mm



Modèles

Hold/Warm Ventilé*

HHF112E

HHF153E

Capacité de plateaux	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)
Capacité de chargement	72 Kg	115 Kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	2800 W	2800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	1005x855x1186 h mm	1005x855x1711 h mm



* Chauffage Ventilé avec contrôle électronique de l'humidité ClimaChef.
Sonde à coeur, porte USB et porte vitrée avec éclairage.
Version Multiniveaux avec Minuterie à 5 ou 8 zones

Panneau de contrôle HHF-E





OFF ON

1200 1000

MULTILIVELLO
SU TEGLIA / FREDDO

75°

20

1...5

1 2 3 4 5

START STOP



moduline

1

2

3

4

5

Modèles

Hold/Warm Ventilé**

	HHFF20E*	HHFF22E*◇	HHFT20E*	HHFT22E*◇
Capacité de plateaux	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacité assiettes	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C
Puissance électrique	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Alimentation électrique	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Dim. de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dim. de l'appareil	1179x932x1967 h mm	1179x913x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1199x1967 h mm



* ClimaChef, Sonde à cœur, porte USB standard sur tous.
Chariot non inclus

** Chauffage Ventilé avec ClimaChef

◇ Version traversant

Panneau de contrôle Version HHFF/FT-E



Modèles

Hold/Ventilé**

HHFF40E*

HHFF42E*◇

Capacité de plateaux	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
Capacité assiettes	126 Ø 230-310	126 Ø 230-310
Température de fonctionnement	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C
Puissance électrique	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Alimentation électrique	7800 W	7800 W
Dimensions de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	1179x1207x1967 h mm	1179x1177x1967 h mm



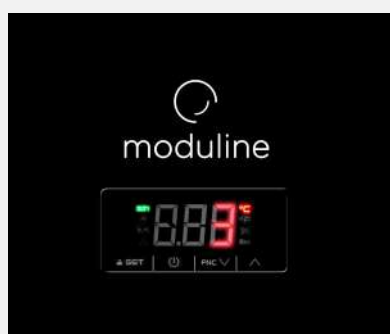
Modèles

Hold/Cold

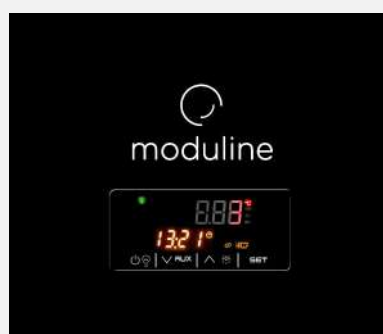
HCT162E

HCT122E

Capacité de plateaux	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) ou 24 (GN 1/1)
Capacité assiettes	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Écart entre glissières	68 mm	68 mm
Température de fonctionnement	de +0°C à +10°C	de +0°C à +10°C
Puissance électrique	200 W	200 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



Panneau de contrôle HCT/HFT



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles

Hold/Cold

HFT162E

HFT122E

Capacité de plateaux	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) ou 24 (GN 1/1)
Capacité assiettes	64 Ø 200-260 32 Ø 270-320	48 Ø 200-260 24 Ø 270-320
Écart entre glissières	68 mm	68 mm
Température de fonctionnement	de -18°C à +5°C	de -18°C à +5°C
Puissance électrique	360 W	360 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	796x880x1943 h mm	796x880x1943 h mm



SCÉNARIOS

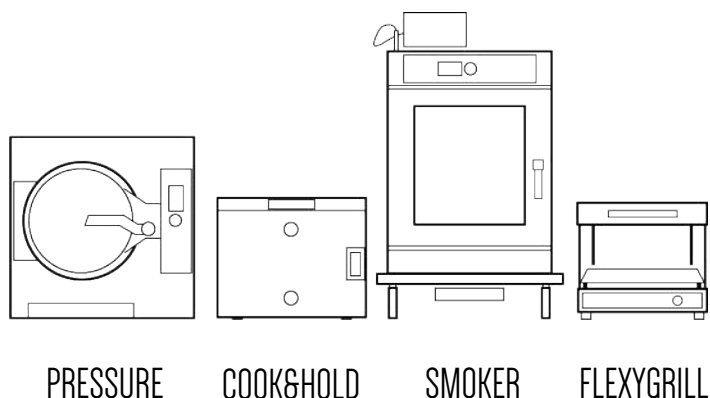
LA SOLUTION PARFAITE POUR CHAQUE BESOIN

Peu importe le scénario de votre entreprise: Moduline a une solution pour tout type de restauration: service «à la carte», banquet, «ghost kitchens», franchise et enfin restauration collective.

Grâce à l'exhaustivité de la gamme, composée de 10 lignes de produits, les opérateurs trouveront toujours une solution technique pour leur cuisine ou leurs applications en cuisine. Cuire, fumer, refroidir rapidement, régénérer, maintenir: tout est possible grâce aux produits du «Workflow» Moduline, à la fois utilisés en séquence et en autonome, de 30 à 15000 repas par cycle.

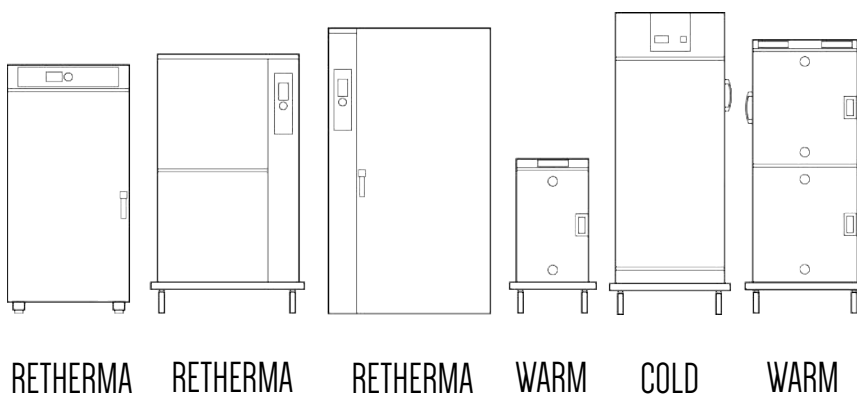
01/Restauration à la carte

Concentrez-vous sur la qualité des ingrédients et des combinaisons pour créer des chefs-d'œuvre sans vous préoccuper de la logistique et du timing. Moduline propose une gamme de produits innovants pour toutes les cuisines : Pressure, Cook&Hold, FlexyGrill, Smoker, le meilleur pour la restauration gastronomique.



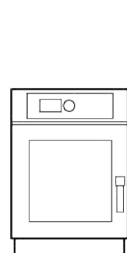
02/Banquets et restauration

De 30 à 15 000 invités à servir au même temps, en conservant les caractéristiques des plats inchangés et uniformes du premier au dernier plat servi, c'est le défi le plus difficile des traiteurs du monde moderne. Tout cela est possible grâce à Retherm. Toute la qualité des plats a peine cuits, sans stress. Et s'il y a un retard ou un imprévu, Hold/Warm aide les opérateurs à garder les aliments au chaud.

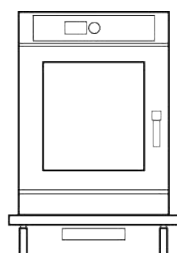


03/Chaînes et franchises

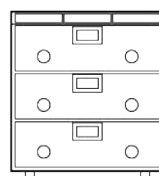
Standardisation, rapidité et juste-à-temps : tels sont les trois mots d'ordre qui donnent un sens à l'engagement quotidien des modules dans le monde de la restauration rapide. Cuire rapidement ou régénérer, cuire toute la nuit ou finir, et, si nécessaire, maintenir.



REThERMA



COOK&HOLD



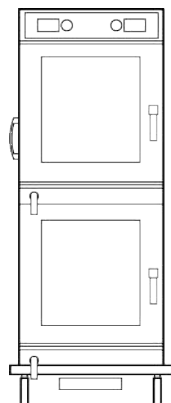
WARM



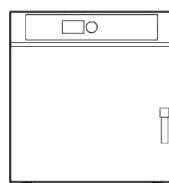
FLEXYGRILL

04/Livraison et à emporter

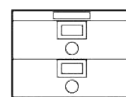
La restauration commerciale évolue. De plus en plus de consommateurs ont déménagé le lieu de partage des repas dans leur propre maison, le préférant à des endroits bondés ou parfois d'accès difficiles. La livraison de nourriture s'est développée et se spécialise. Moduline propose, Cook&Hold, Retherm, FlexyGrill et Hold pour toutes les « ghost/dark kitchens » qui préparent et organisent les livraisons de vos repas préférés, sans compromettre la qualité et la fraîcheur des plats.



COOK&HOLD



RETHERMA



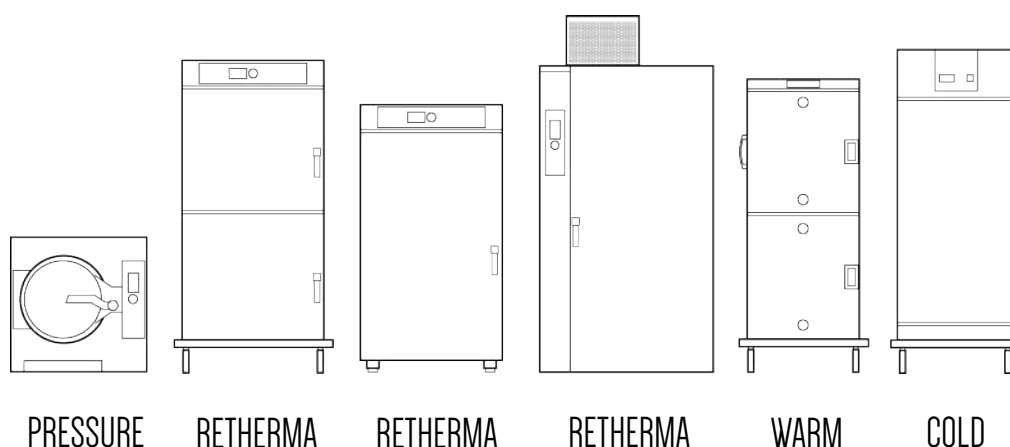
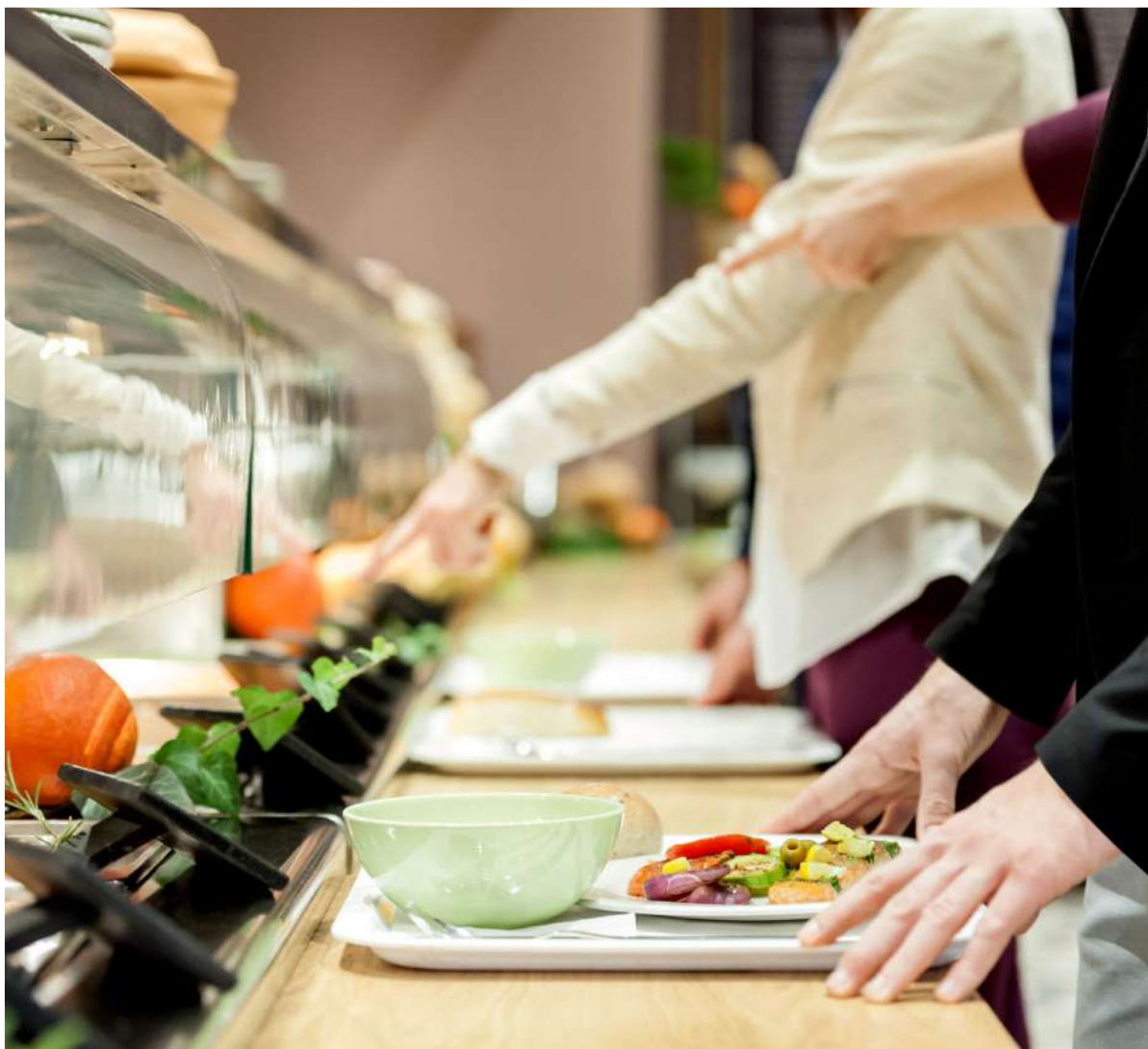
WARM



FLEXYGRILL

05/Restauration collective et hospitalière

La croissance constante de la population mondiale, combinée à une espérance de vie plus longue, représente un défi quotidien également pour la restauration collective, qui doit chaque jour assurer l'administration des repas dans les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, les casernes ou les cuisines externes, en contenant les coûts, tout en devant assurer des normes adéquates de qualité et de sécurité des aliments. Moduline propose principalement Retherm, la solution idéale pour toutes les cuisines collectives, ainsi que la large gamme d'appareils de maintien Hold/Warm et Cold, pour le transport de nourriture à l'intérieur des locaux.



Les données contenues dans ce document doivent être considérés comme non contraignants.

La société se réserve le droit d'apporter modifications techniques à tout moment.





moduline

moduline

