

2 0 2 5



le "WORKFLOW" de MODULINE

P. 07 **CUISSON:**

Combi
Cook&Hold
Smoker
Pressure
FlexyGrill

P. 29 **REMISE EN TEMPÉRATURE:**

Retherma

P. 45 **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: Combi, 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 5 gammes de produit pour un total de 41 modèles. Combi, la gamme de fours combinés en 10 modèles, tous avec injection directe de vapeur.

Avec leur taille compacte, ils sont la solution parfaite pour les cuisines de petite taille.

Cook&Hold est l'expression parfaite de la cuisson à basse température.

22 modèles disponibles en version à poser, encastré, sur roues, et tiroirs, avec commandes électroniques et tactiles. Smoker, les fumoirs, statiques ou ventilés, combinés avec une cuisson à basse température ou une réfrigération pour fumer à froid. 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.



Modèles Combi

Modèles Combi

	GCE060 C XXS	GCE060 T XXS	GCE106 C	GCE106 T		GCE110 C	GCE110 T
Capacité de plateaux	6 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Écart entre glissières	64 mm	64 mm	64 mm	64 mm	Écart entre glissières	64 mm	64 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C	Température de fonctionnement	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C
Puissance électrique	5300 W	5450 W	7800 W	7950 W	Puissance électrique	12500 W	12650 W
Alim. électrique	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	Alim. électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	550x610x835 h mm	550x610x854 h mm	550x845x835 h mm	550x845x854 h mm	Dimensions	550x845x1075 h mm	550x845x1094 h mm



Panneau en Version C



Panneau en Version T

Modèles Combi

	GCE061 C	GCE061 T		GCE101 C	GCE101 T
Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Écart entre glissières	64 mm	64 mm	Écart entre glissières	64 mm	64 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C	Température de fonctionnement	de +30°C à +280°C	de +30°C à +280°C
Puissance électrique	7800 W	79500 W	Puissance électrique	15500 W	15650 W
Alim. électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alim. électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	800x715x835 h mm	800x715x854 h mm	Dimensions	800x715x1075 h mm	800x715x1094 h mm



Panneau en Version C



Panneau en Version T

Modèles Cook&Hold



CSC031 E

CSC051 E

CSC052 E

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	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm



Modèles Cook&Hold



CSD011 E*

CSD012 E*

CSD013 E*

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



* Chambre de cuisson unifiée avec 1 sonde de température



Panneau de contrôle CSC/CSD

Modèles Cook&Hold



CSD001 E*

CSD002 E*

CSD003 E*

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



* Chambre de cuisson unifiée avec 1 sonde de température

Modèles Cook&Hold



CSD011 ER**

CSD012 ER**

CSD001 ER**

CSD002 ER**

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



** Version encastrable avec commandes déportées



Panneau de contrôle CSD/CSDER

Modèles Cook&Hold



CSD212 E*

CSD313 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	702x681x635 h mm	702x681x863 h mm



Modèles Cook&Hold



CHT081 E

CHT082 E

CHT281 E*

CHT282 E*

Capacité de plateaux	8 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) o 16 (GN1/1)	8+8 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) ou 16+16 (GN 1/1)
Capacité de chargement	29 kg	58 kg	58 kg	115 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	550x730x1035 h mm	755x850x1035 h mm	550x730x1760 h mm	760x845x1760 h mm



* Chambre double avec contrôle indépendant 2 sondes à cœur

** Chambre triple avec contrôle indépendant 3 sondes à cœur



Panneau de contrôle CSD

Modèles Cook&Hold



DeliWARM

CHC052 E*

CHC082 E*

CHC282 E**

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	810x890x1995 h mm

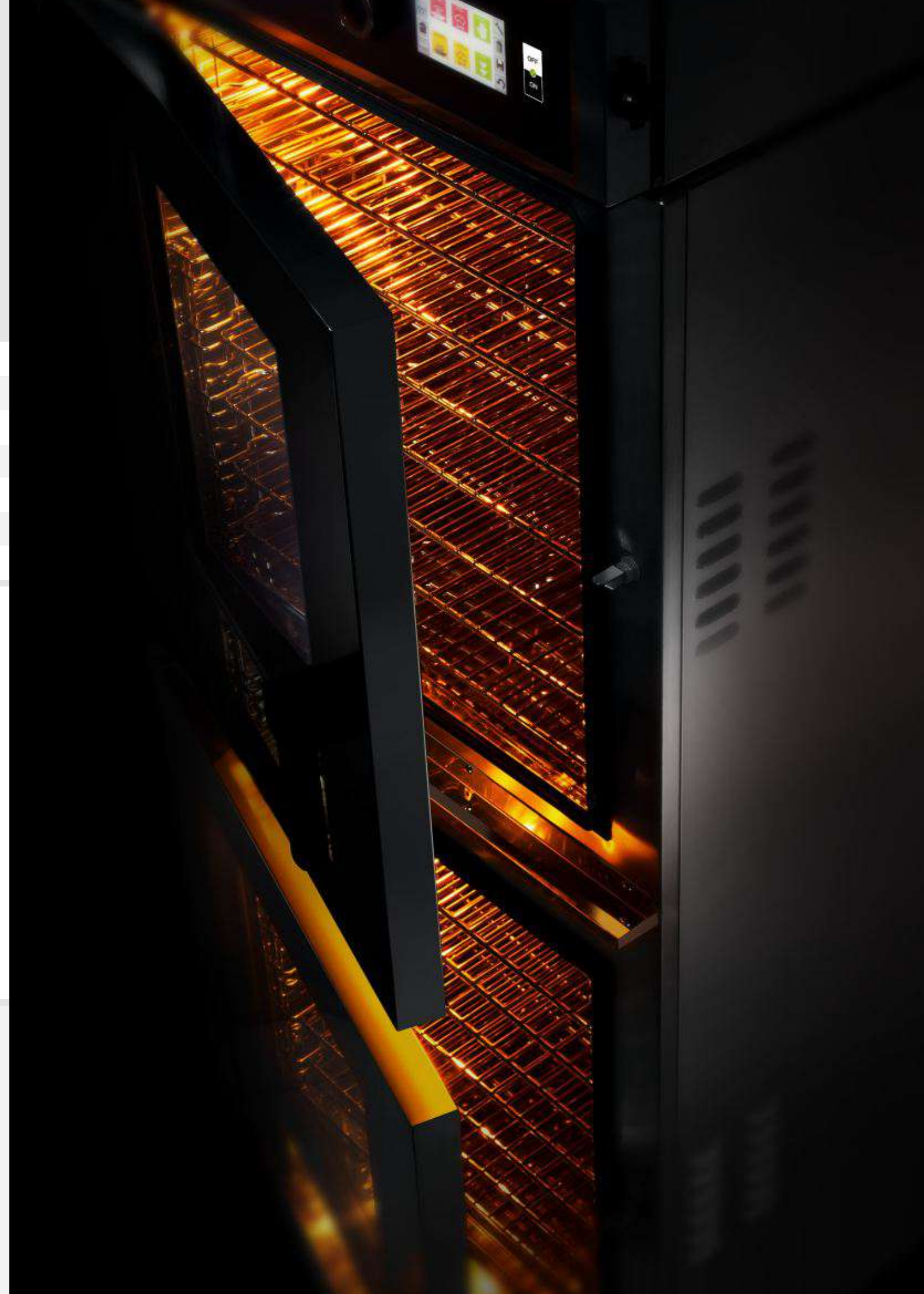


* Disponible avec nettoyage automatique intégré (en option)

** Chambre double avec contrôle indépendant 2 sondes à cœur



Panneau de contrôle CHC



ModèlesCook&Hold/Smoker



CHS052 E*

CHS082 E*

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	805x890x1198 h mm	805x890x1423 h mm



ModèlesCook&Hold/Smoker



FAB052 E*

FAB082 E*

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



* Disponible avec nettoyage automatique intégré (en option)



Panneau de contrôle CHS/FAB

Modèle Pressure

CVE031 E

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	733x880x840 h mm



Panneau de contrôle CVE



Modèle FlexyGrill

SEH103 E*

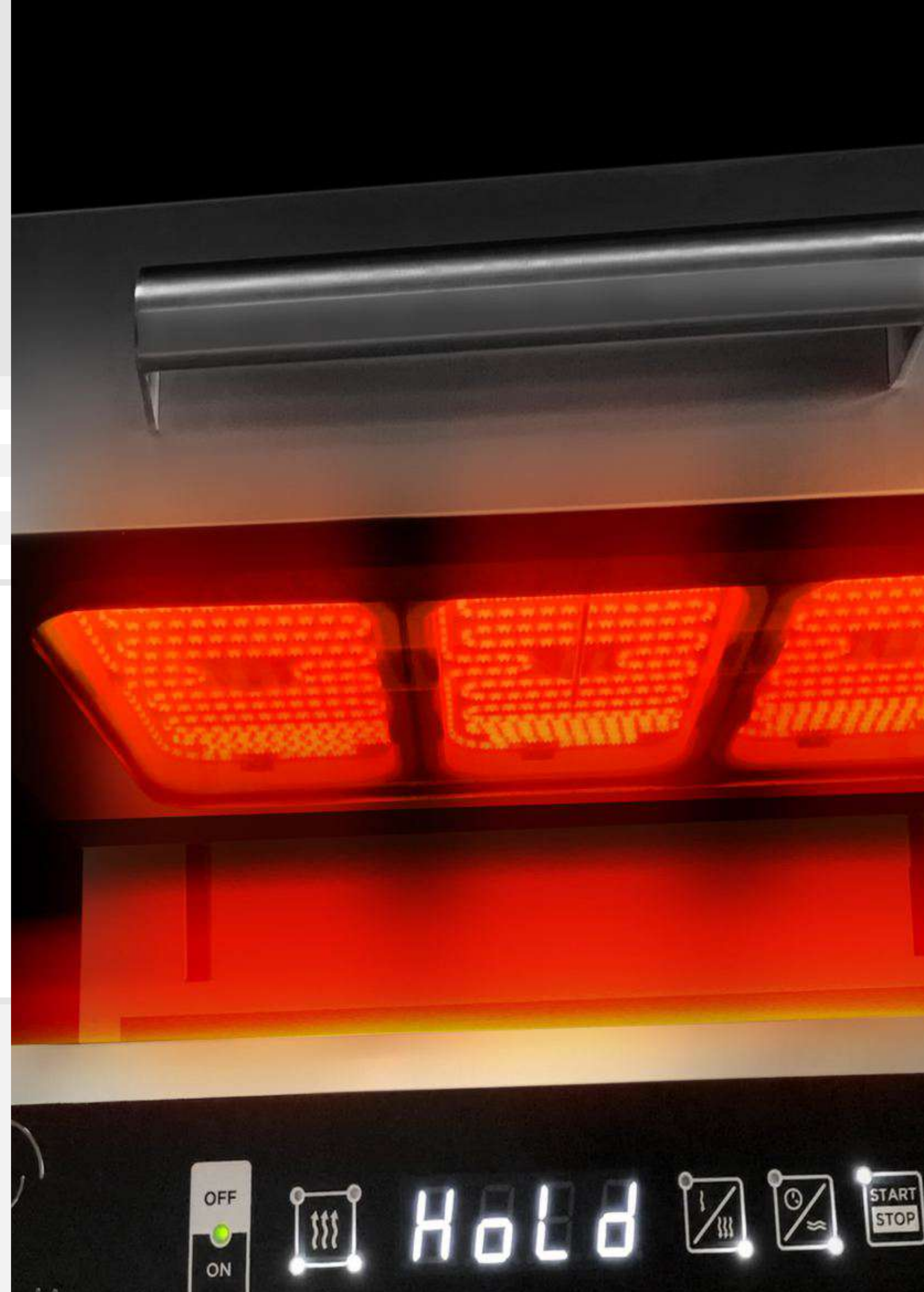
Surface de cuisson	1 x GN 1/1
Chauffage	Irradiation supérieur et inférieur*
Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	7100 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	600x608x536 h mm



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



Panneau de contrôle FlexyGrill



Modèle Grill

SEC003 E

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

SEH003 E

Surface de cuisson	1 x GN 1/1
Chauffage	Irradiation par le haut
Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	4600 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	600x608x536 h mm



SEH004 E

Surface de cuisson	1 x GN 4/3
Chauffage	Irradiation par le haut
Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	6100 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	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: 67 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, Retherm permet de servir des plats préparés à l'avance, en préservant leurs caractéristiques organoleptiques, comme s'ils venaient d'être cuits.

Retherm 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



GRE060 C/E/EW/T/TW**

GRE106 C/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	de +30°C à +160°C
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



Modèles Retherma



GRE061 C/E/EW**

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
Puissance électrique	3450-3600 W*
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	800x715x835-854 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



	RRS040 C*	RRS060 C*	RRS090 C*
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



Modèles Retherma



	RRS071 C*	RRS101 C*
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



* Version sans humidification

Panneau de contrôle RRS



Modèles Retherma



RR0061 C/D/E

RR0101 C/D/E

RR0141 C/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
Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
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



RR0072 C/D/E

RR0102 C/D/E

RR0142 C/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	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
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



	RRT061 C/D/E*	RRT101 C/D/E*	RRT161 C/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	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
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



Modèles Retherma



	RRT112 C/D/E*	RRT153 C/D/E*	RRT162 C/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	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
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



* 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



RRFF20 E*

RRFF22 E*◇

RRFT20 E*

RRFT22 E*◇

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	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm



Modèles Retherma



RRFF40 E*

RRFF42 E*◇

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	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 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



RRD061 E*

RRD101 E*

Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320 mm
Écart entre glissières	78 mm
Temp. de fonctionnement	de +0°C à +160°C
Puissance électrique	3450 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50 Hz
Dimensions	885x829x1396 h mm

Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)
Capacité assiettes	20 Ø 200-260 10 Ø 270-320
Écart entre glissières	6 mm
Temp. de fonctionnement	de +0°C à +160°C
Puissance électrique	6800 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50 Hz
Dimensions	885x829x1696 h mm



VERSIONS COMBINÉES:
Maintien au froid
+
Remise en température
+
Maintien au chaud



Modèles Retherma



RRD153 E*

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	1000x855x2010 h mm



VERSIONS COMBINÉES:
Maintien au froid
+
Remise en température
+
Maintien au chaud

* Avec groupe frigorifique



Panneau de contrôle Version E

Panneau de contrôle Version E



Modèles Retherma



RRFC20 E*

RRFC40 E*

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	1179x1202x2292 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



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, excelle 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 41 modèles, tous à commande électronique, à poser, 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. Ces derniers vous permettent de servir des plats froids, là où ils sont requis dans tout type de service.



ModèlesHold/Warm Static**

ModèlesHold/Warm Static**



	HSH031 E	HSH051 E	HSH052 E
Capacité de plateaux	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)
Capacité de chargement	11 Kg	18 Kg	36 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	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm

	HSW011 E*	HSW012 E*	HSW013 E*
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



** Chauffage statique avec "Deliwarm"

* Chambre de chauffage unifiée



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

ModèlesHold/Warm Static**



	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*
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



* Chambre de chauffage unifiée
** Chauffage statique avec "Deliwarm"

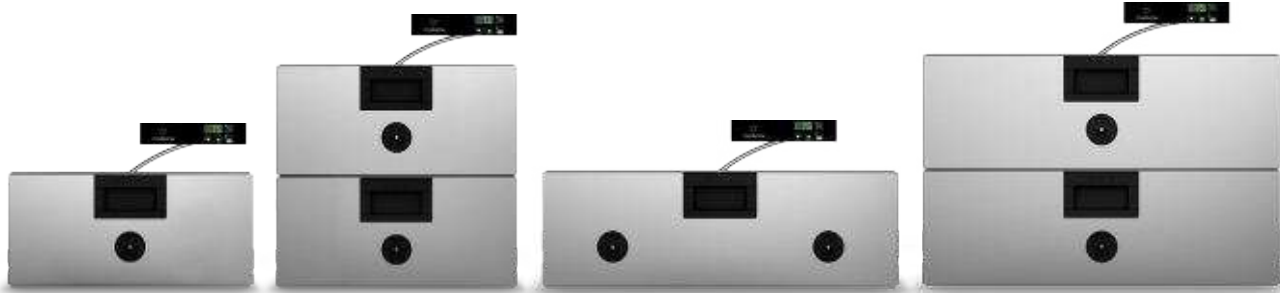


Panneau de contrôle

ModèlesHold/Warm Static**



	HSW001 ER***	HSW002 ER***	HSW011 ER***	HSW012 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



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Static***



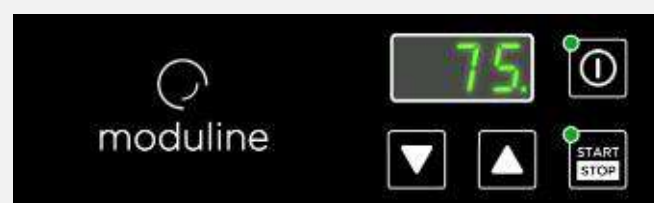
HSW212 E*

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	705x680x610 h mm	705x680x835 h mm



- * Chambre double avec contrôle indépendant
- ** Chambre triple avec contrôle indépendant
- *** Chauffage statique avec "Deliwarm"



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)



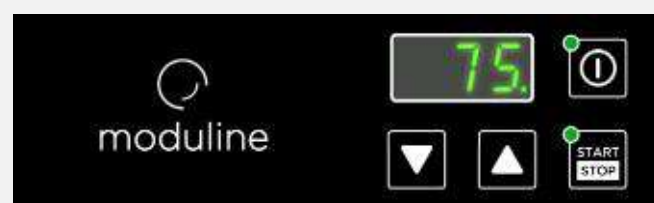
Modèles Hold/Warm Static***



	HHT081 E	HHT161 E	HHT161 EP*	HHT281 E**
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



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Static***



	HHT052 E	HHT082 E	HHT162 E/EP*	HHT282 E**/EP*
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



Modèles Hold/Warm Ventilated*



Modèles Hold/Service**

	HHA101 EV	HHA102 EV	HHA201 EV	HHA202 EV		HHA101 N	HHA102 N	HHA201 N	HHA202 N
Capacité de plateaux	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 chargement	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg	Capacité de plateaux h 40mm	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)
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	Capacité de plateaux h 100 mm	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)
Puissance électrique	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W	Capacité de plateaux h 150 mm	3 (GN 1/1)	3 (GN 2/1) o 6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1) o 12 (GN 1/1)
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	Capacité de chargemen	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
Dimensions	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm	Dimensions	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



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

** Chariots Neutres de Transport/Service



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Les modèles présentés sur les photos sont en configuration Black Edition (option avec supplément)

Modèles

Hold/Warm Ventilated*

HHF112 E

HHF153 E

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.
Version Multiniveaux avec Minuterie à 5 ou 8 zones

Panneau de contrôle



Modèles

Hold/Warm Ventilated**

	HHFF20 E*	HHFF22 E*◇	HHFT20 E*	HHFT22 E*◇
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	1179x902x1967 h mm	969x1127x1967 h mm	969x1099x1967 h mm

Modèles

Hold/Ventilated**

	HHFF40 E*	HHFF42 E*◇
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	1179x1202x1967 h mm	1179x1172x1967 h mm



- * Climachef, Sonde à cœur, porte USB standard sur tous.
Chariot non inclus
- ** Chauffage Ventilé avec Climachef
- ◇ Version traversant

Panneau de contrôle Version E



Modèles

Hold/Cold

HCT162 E

HCT122 E

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	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles

Hold/Cold

HFT162 E

HFT122 E

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	450 W	450 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



SCÉNARIOS

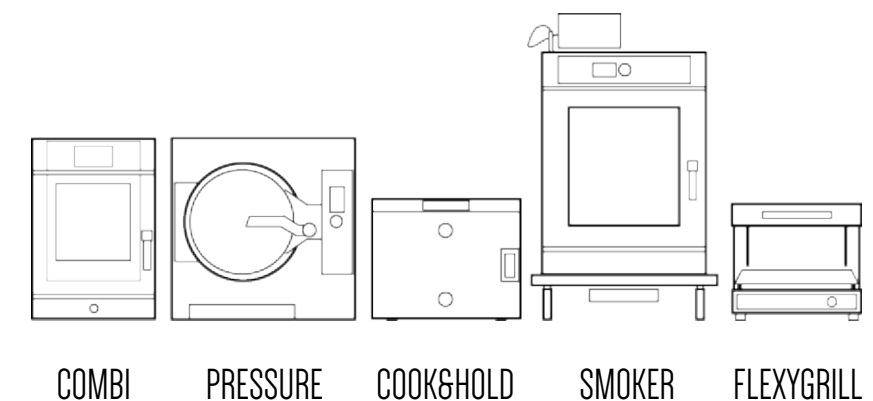
LA SOLUTION PARFAITE POUR CHAQUE BESOIN

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.

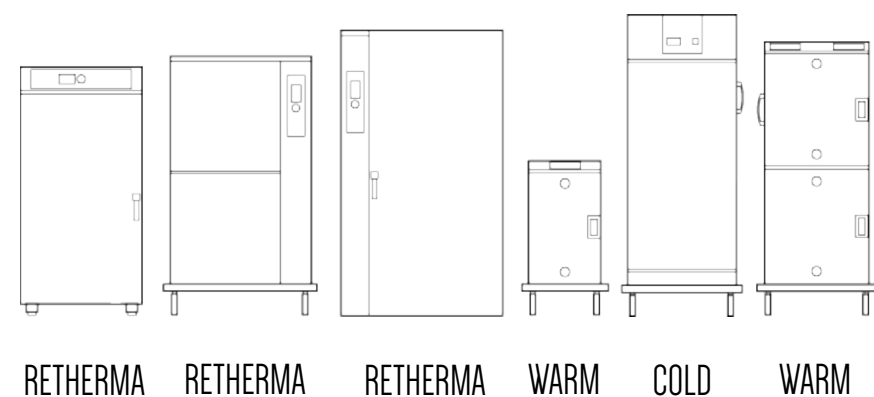
Ol/Restauration à la carte

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, Combi, Cook&Hold, Flexygrill, Smoker, le meilleur pour la restauration gastronomique.



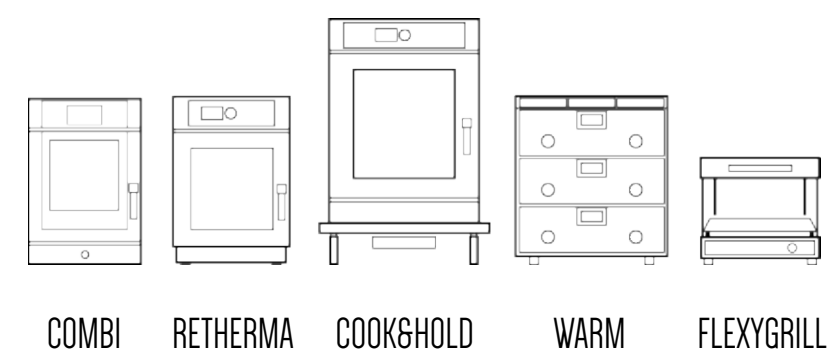
02/Banquets et restauration

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.



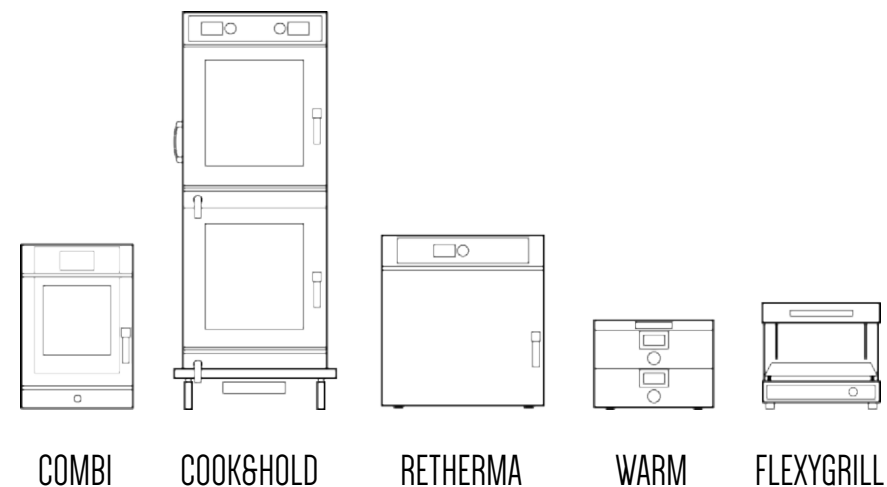
03/Chaînes et franchises

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.



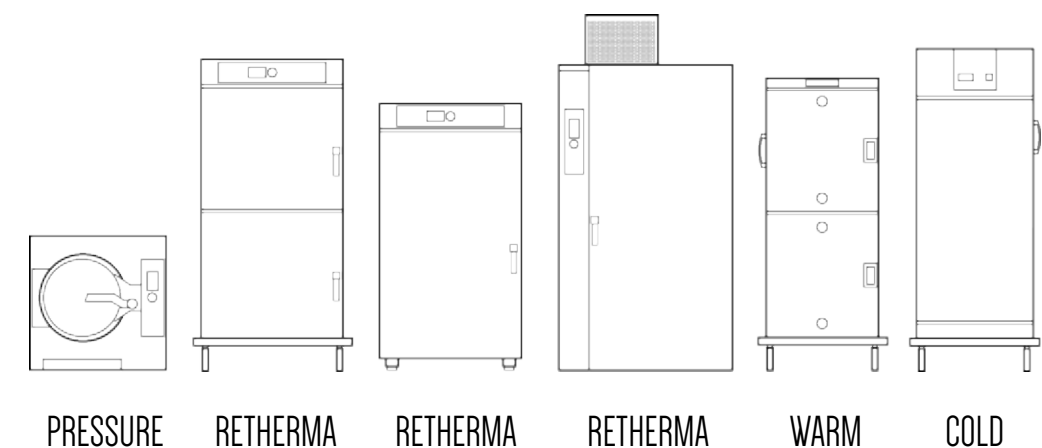
04/Livraison et à emporter

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 Combi, 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.



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 considérées comme non contraignants.

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



