

2025



le "WORKFLOW" de MODULINE

P. 07 **CUISSON:**

- Combi
- Cook&Hold
- Smoker
- Pressure
- FlexyGrill

P. 29 **REMISE EN
TEMPÉRATURE:**

- Retherma

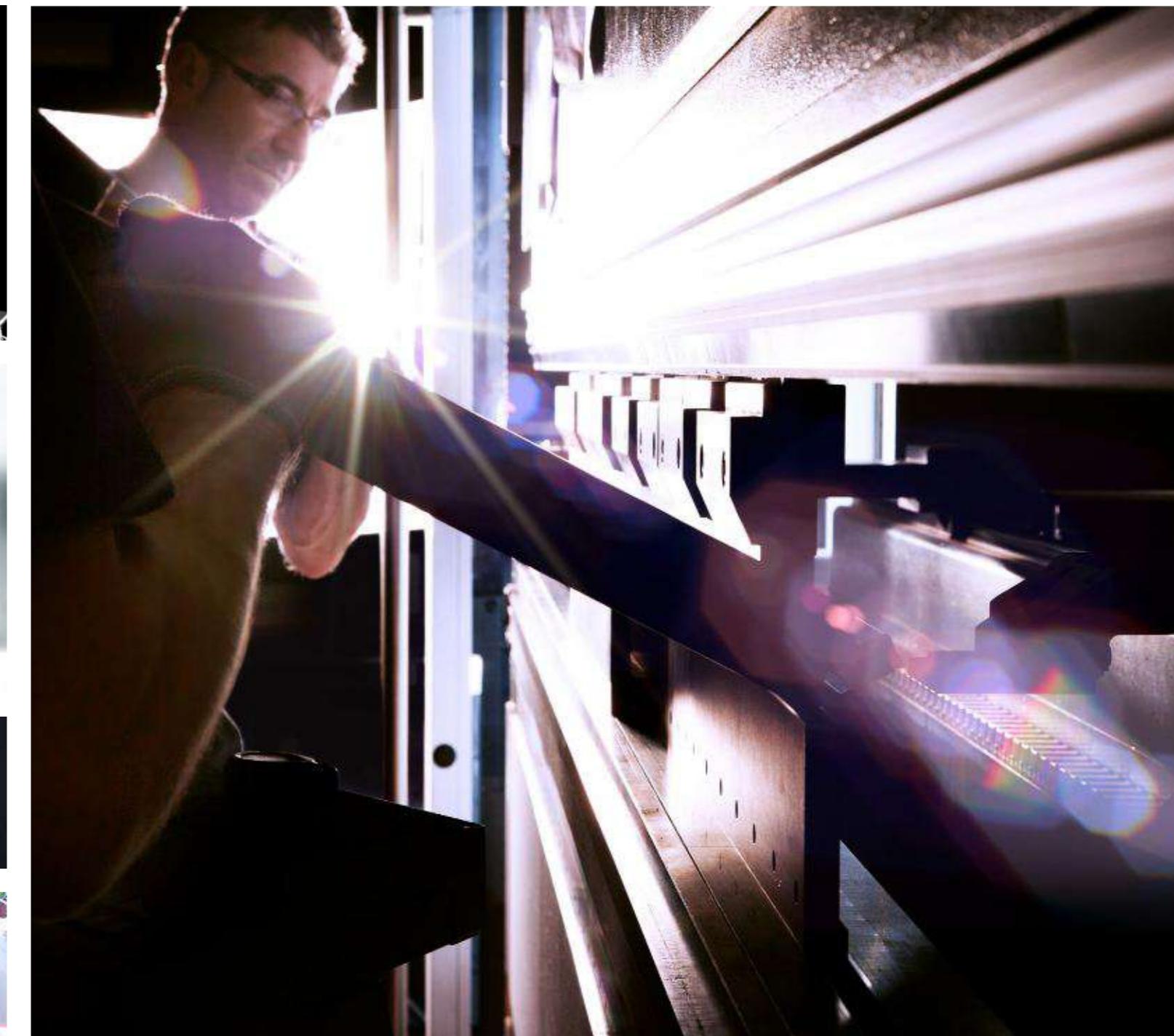
P. 45 **MAINTIEN:**

- 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.

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».



_CUISSON



2 _REMISE EN TEMPÉRATURE



3 _MAINTIEN

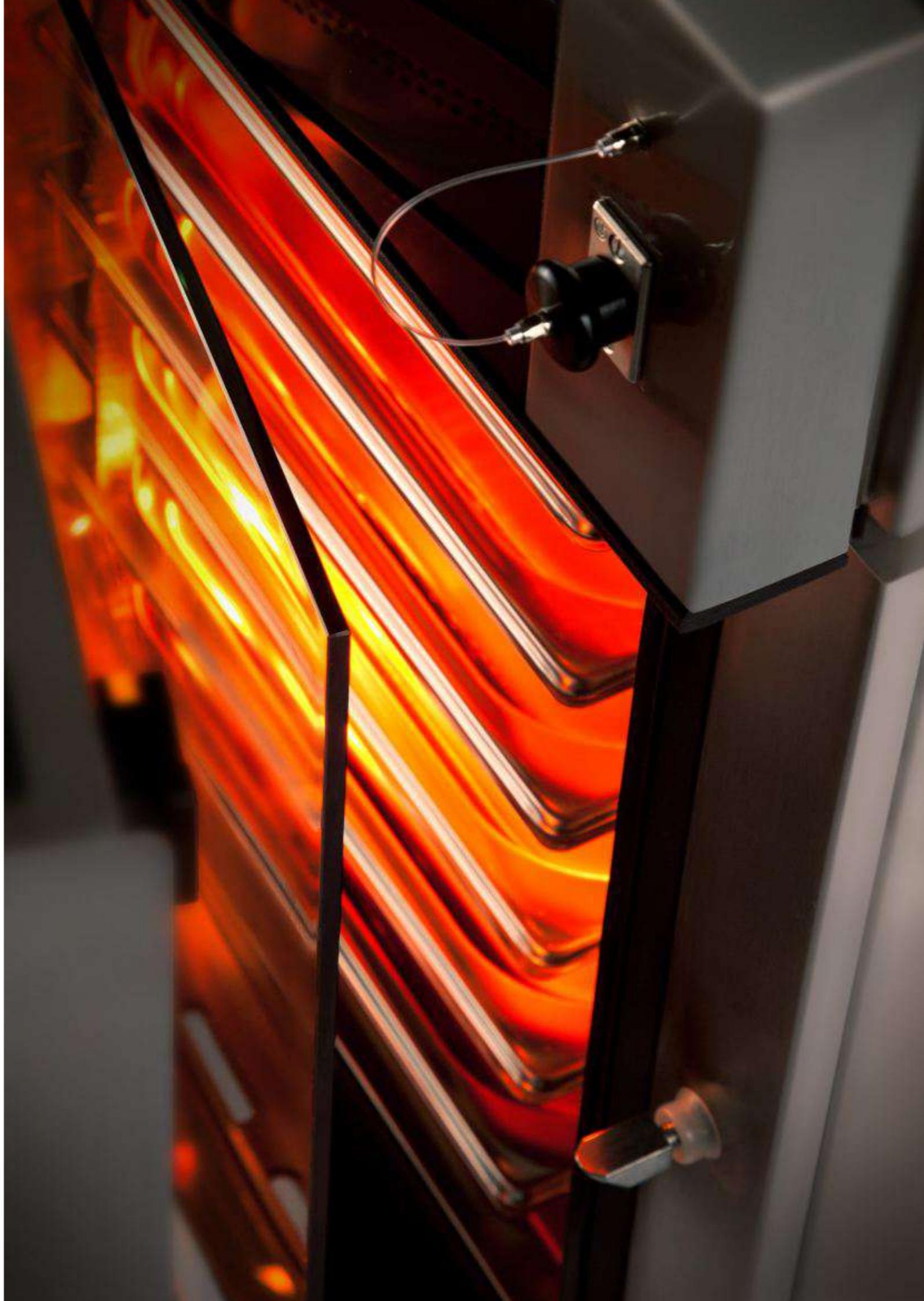


C U I S S O N

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	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	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

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



DeliWARM

	CSC031 E	CSC051 E	CSC052 E		CSD011 E*	CSD012 E*	CSD013 E*
Capacité de plateaux	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) o 10 (GN 1/1)	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	11 kg	18 kg	30 kg	Capacité de chargement	6 kg	12 kg	18 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
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
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
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
Dimensions	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm	660x765x565 h mm				



Modèles Cook&Hold

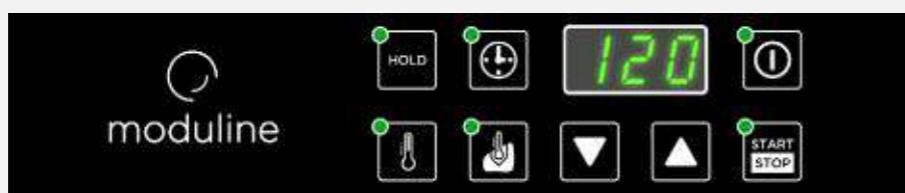


DeliWARM

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



DeliWARM

Modèles Cook&Hold



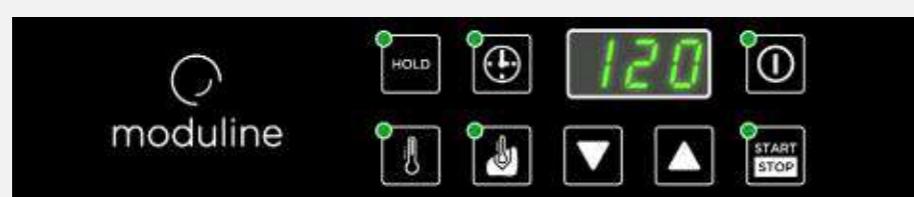
DeliWARM

	CSD001 E*	CSD002 E*	CSD003 E*		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	3 (GN 1/1) h max 150	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	18 kg	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	Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C			
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W	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	Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz			
Dimensions	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm	Dimensions	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm



* Chambre de cuisson unifiée avec 1 sonde de température

** Version encastrable avec commandes déportées



Panneau de contrôle CSD/CSDER

Modèles Cook&Hold



DeliWARM

Modèles Cook&Hold



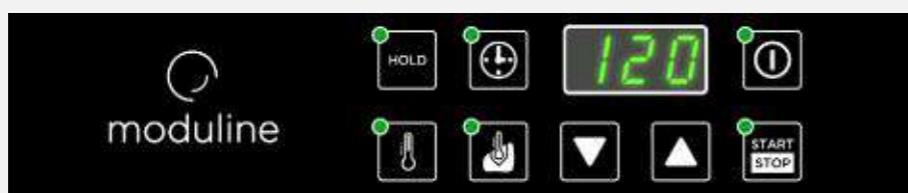
DeliWARM

	CSD212 E*	CSD313 E**		CHT081 E	CHT082 E	CHT281 E*	CHT282 E*
Capacité de plateaux	2 (GN 1/1) h max 150	3 (GN 1/1) h max 150	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	12 kg	18 kg	Capacité de chargement	29 kg	58 kg	58 kg	115 kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	Température de fonctionnement	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance électrique	1400 W	2100 W	Puissance électrique	1000 W	1500 W	2000 W	3000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	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	702x681x635 h mm	702x681x863 h mm	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



Modèles Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

CHS052 E*

Capacité de plateaux

5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)

CHS082 E*

8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)

46 kg

55 kg

75 mm

75 mm

de +30°C à +160°C

de +30°C à +160°C

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



FAB052 E*

Capacité de plateaux

5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)

FAB082 E*

8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)

46 kg

55 kg

75 mm

75 mm

de +30°C à +160°C

de +30°C à +160°C

3150 W

2950 W

AC 220-240V 50/60 Hz

AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensions

725x810x1011 h mm



* Disponible avec nettoyage automatique intégré (en option)



Panneau de contrôle CHS/FAB

Modèles Cook&Hold/Smoker



DeliWARM

FAB052 E*

Capacité de plateaux

5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)

46 kg

55 kg

75 mm

75 mm

de +30°C à +160°C

de +30°C à +160°C

3150 W

2950 W

AC 220-240V 50/60 Hz

AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensions

725x810x1011 h mm

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

Modèles Grill Plus

	SEC003 E	SEH003 E	SEH004 E
Surface de cuisson	1 x GN 1/1	Surface de cuisson	1 x GN 1/1
Chaussage	Irradiation par le haut	Chaussage	Irradiation par le haut
Minuterie	20 min. max.	Minuterie	20 min. max.
Puissance électrique	4100 W	Puissance électrique	4600 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	600x608x536 h mm	Dimensions	600x608x536 h mm
			765x608x536 h mm



Panneau de contrôle GRILL



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**

Capacité de plateaux	6 (GN 2/3)
Capacité assiettes	6 Ø 200-320
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	550x610x835-854* h mm

GRE106 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	550x845x835-854* h mm

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



Modèles Retherma



	RRS040 C*	RRS060 C*	RRS090 C*		RRS071 C*	RRS101 C*
Capacité de plateaux	4 (GN 2/3)	6 (GN 2/3)	9 (GN 2/3)	Capacité de plateaux	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Capacité de chargement	9,6 Kg	14,5 Kg	21,5 Kg	Capacité de chargement	25 Kg	36 Kg
Écart entre glissières	95 mm	75 mm	75 mm	Écart entre glissières	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	Température de fonctionnement	de +30°C à +160°C	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3450 W	3450 W	6800 W	Puissance électrique	6300 W	12500 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	650x650x582 h mm	650x650x657 h mm	650x650x882 h mm	Dimensions	825x680x732 h mm	825x680x957 h mm



* Version sans humidification

Panneau de contrôle RRS



Modèles Retherma



Modèles Retherma



	RR0061 C/D/E	RR0101 C/D/E	RR0141 C/D/E		RR0072 C/D/E	RR0102 C/D/E	RR0142 C/D/E
Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
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)	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	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	Temp. 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	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	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	Dimensions	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm



Panneau de contrôle Version C



Panneau de contrôle Version D



Panneau de contrôle Version E

Modèles Retherma



	RR0061 C/D/E	RR0101 C/D/E	RR0141 C/D/E		RR0072 C/D/E	RR0102 C/D/E	RR0142 C/D/E
Capacité de plateaux	6 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	14 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	7 (GN 2/1)	10 (GN 2/1)	14 (GN 2/1)
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)	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	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	Temp. 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	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	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	Dimensions	860x910x966 h mm	860x910x1186 h mm	860x910x1661 h mm

Modèles Retherma



RRT061 C/D/E*

Capacité de plateaux	6 (GN1/1)
Capacité assiettes	10/12 (Ø 200 mm - 260 mm) 5/6 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	78 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	3450 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	885x825x1066 h mm

RRT101 C/D/E*

Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)
Capacité assiettes	16/20 (Ø 200 mm - 260 mm) 8/10 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	76 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	6800 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	885x825x1366 h mm

RRT161 C/D/E*

Capacité de plateaux	16 (GN 1/1)
Capacité assiettes	32 (Ø 200 mm - 260 mm) 16 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	72 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	6800 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	885x825x1831 h mm

Modèles Retherma



RRT112 C/D/E*

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

RRT153 C/D/E*

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

RRT162 C/D/E*

Capacité de plateaux	16 (GN 2/1)
Capacité assiettes	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)
Écart entre glissières	79 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C
Puissance électrique	10150 W
Alimentation électrique	AC 380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	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



Modèles Retherma



	RRFF20 E*	RRFF22 E*◊	RRFT20 E*	RRFT22 E*◊		RRFF40 E*	RRFF42 E*◊
Capacité de plateaux	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
Capacité assiettes	84 Ø 230 - 310	84 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	62 Ø 230 - 310	Capacité assiettes	126 Ø 230 - 310	126 Ø 230 - 310
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +160°C	Température de fonctionnement	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	Puissance électrique	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Alimentation électrique	12500 W	12500 W	12500 W	12500 W	Alimentation électrique	23200 W	23200 W
Dimensions de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Dimensions de l'enceinte	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	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*

Capacité de plateaux	6 (GN 1/1) 12 Ø 200-260
Capacité assiettes	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

RRD101 E*

Capacité de plateaux	10 (GN 1/1) 20 Ø 200-260
Capacité assiettes	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



RRD153 E*

Capacité de plateaux	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1) 64 Ø 200-260
Capacité assiettes	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



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*

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



REtherma

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, 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.



Modèles Hold/Warm Static**



DeliWARM

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



** Chauffage statique avec "Deliwarm"

Modèles Hold/Warm Static**



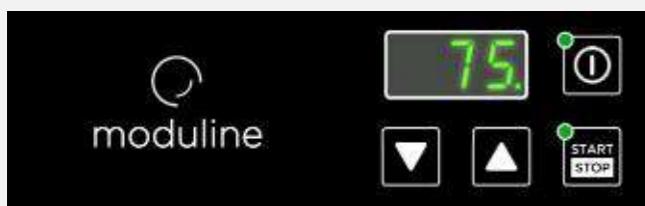
DeliWARM

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



* Chambre de chauffage unifiée



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Static**



DeliWARM

Modèles Hold/Warm Static**



DeliWARM

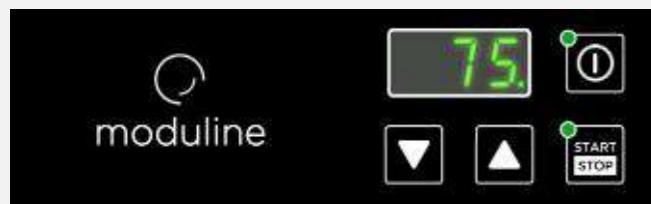
	HSW001 E*	HSW002 E*	HSW003 E*		HSW001 ER***	HSW002 ER***	HSW011 ER***	HSW012 ER***
Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	3 (GN 1/1) max 150	Capacité de plateaux	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150	1 (GN 1/1) max 150	2 (GN 1/1) max 150
Capacité de chargement	6 Kg	12 Kg	18 Kg	Capacité de chargement	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C			
Puissance électrique	700 W	1000 W	1000 W	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	Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz			
Dimensions	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm	Dimensions	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



* Chambre de chauffage unifiée

** Chauffage statique avec "Deliwarm"

*** Version encastrable avec commande déportée



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

Modèles Hold/Warm Static ***



HSW212 E*

Capacité de plateaux	2 (GN 1/1) h max 150
Capacité de chargement	12 Kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	1400 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	705x680x610 h mm

HSW313 E**

	3 (GN 1/1) h max 150 **
	18 Kg
	de +30°C à +120°C
	2100 W
	AC 220-240V 50/60 Hz
	705x680x835 h mm



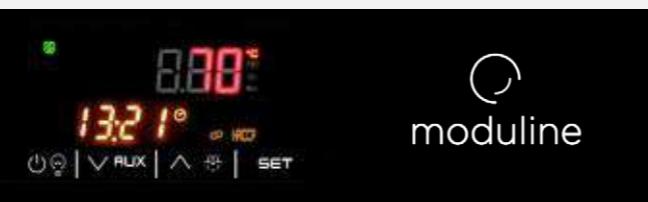
* Chambre double avec contrôle indépendant

** Chambre triple avec contrôle indépendant

*** Chauffage statique avec "Deliwarm"



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)



Modèles Hold/Warm Static ***



DeliWARM

Modèles Hold/Warm Static ***



DeliWARM

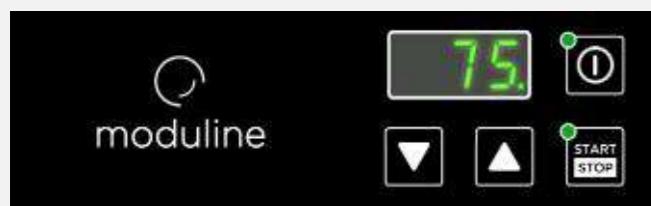
	HHT081 E	HHT161 E	HHT161 EP*	HHT281 E**		HHT052 E	HHT082 E	HHT162 E/EP*	HHT282 E**/EP*
Capacité de plateaux	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)	Cap. plateaux/assiettes	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	8 (GN 2/1) ou 16 (GN 1/1)	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	8+8 (GN 2/1) ou 16+16 (GN 1/1)
Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	Écart entre glissières	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Temp. de fonctionnement	de +30°C à +120°C	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	Puissance électrique	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	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	Dimensions	740x840x760 h mm	755x850x1035 h mm	760x845x1760 h mm	760x845x1760 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 Ventilated*



Modèles Hold/Service**

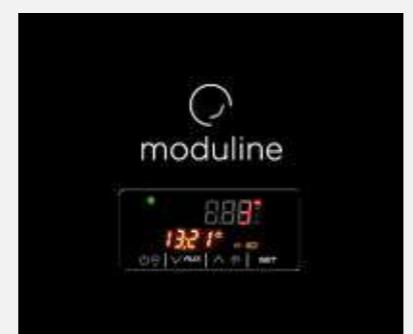
	HHA101 EV	HHA102 EV	HHA201 EV	HHA202 EV		HHA101 N	HHA102 N	HHA201 N	HHA202 N
Capacité de plateaux	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 2/1) ou 40 (GN 1/1)					
Capacité de chargement	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg	Capacité de plateaux h 40mm	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) o 20 (GN 1/1)	20 (GN 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)



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

** Chariots Neutres de Transport/Service

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)

Capacité de chargement 72 Kg

Température de fonctionnement de +30°C à +120°C

Puissance électrique 2800 W

Alimentation électrique AC 220-240V 50/60 Hz

Dimensions 1005x855x1186 h mm

16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)

115 Kg

de +30°C à +120°C

2800 W

AC 220-240V 50/60 Hz

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**

Modèles Hold/Ventilated**

	HHFF20 E*	HHFF22 E*◊	HHFT20 E*	HHFT22 E*◊		HHFF40 E*	HHFF42 E*◊
Capacité de plateaux	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	Capacité de plateaux	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
Capacité assiettes	84 Ø 230-310	84 Ø 230-310	62 Ø 230-310	62 Ø 230-310	Capacité assiettes	126 Ø 230-310	126 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	de +30°C à +90°C	Température de fonctionnement	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	Puissance électrique	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
Alimentation électrique	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W	Alimentation électrique	7800 W	7800 W
Dim. de l'enceinte	AC 380-415V 3N 50/60 Hz	Dimensions de l'enceinte	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	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

Modèles Hold/Cold

HCT162 E

HCT122 E

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 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	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	Écart entre glissières	68 mm	68 mm
Température de fonctionnement	de +0°C à +10°C	de +0°C à +10°C	Température de fonctionnement	de -18°C à +5°C	de -18°C à +5°C
Puissance électrique	200 W	200 W	Puissance électrique	450 W	450 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm	Dimensions de l'appareil	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Panneau de contrôle



Panneau de contrôle avec WIFI (en option)

01/Restauration à la carte

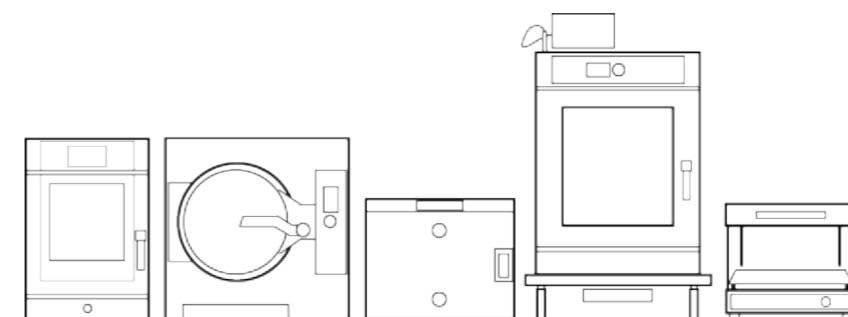
Concentrez-vous sur la qualité des ingrédients et des combinaisons pour créer des chefs-d'œuvre sans vous préoccuper de la logistique et du timing. Moduline propose une gamme de produits innovants pour toutes les cuisines: Pressure, Combi, Cook&Hold, Flexygrill, Smoker, le meilleur pour la restauration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

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.



COMBI

PRESSURE

COOK&HOLD

SMOKER

FLEXYGRILL

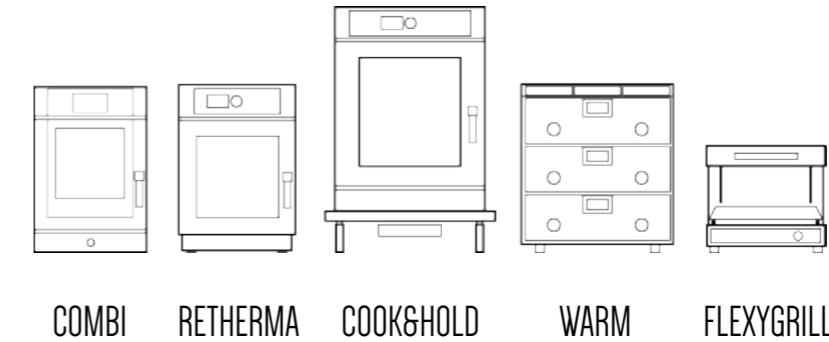
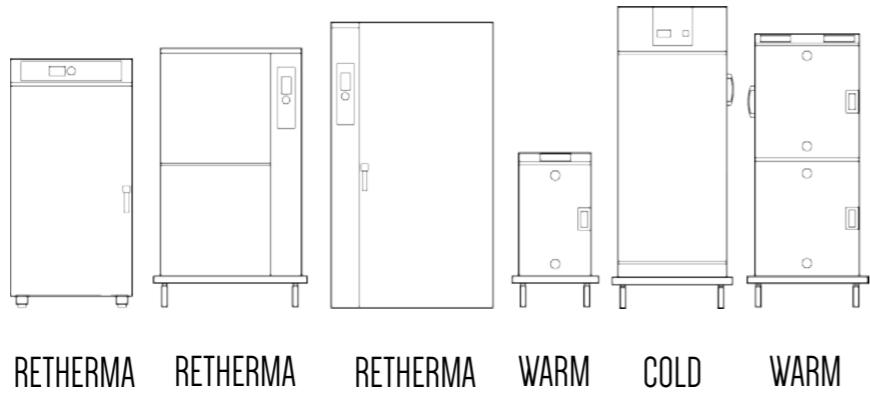
02/Banquets et restauration

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.



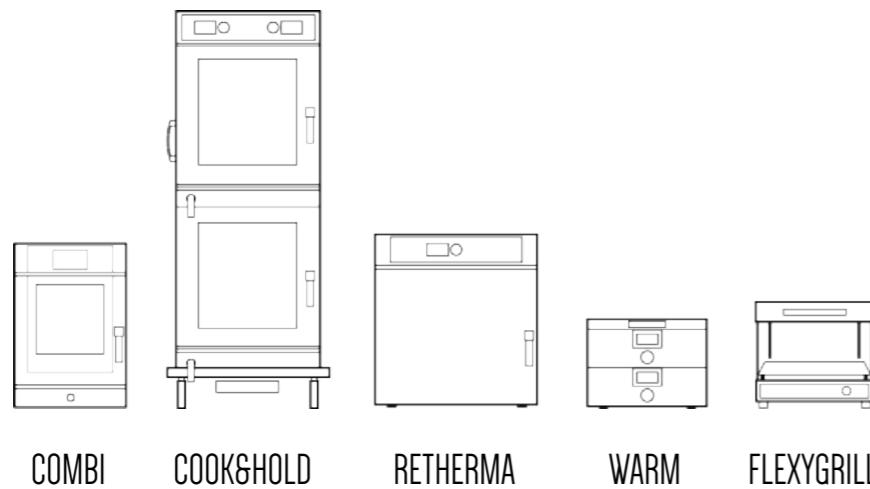
03/Chaînes et franchises

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.



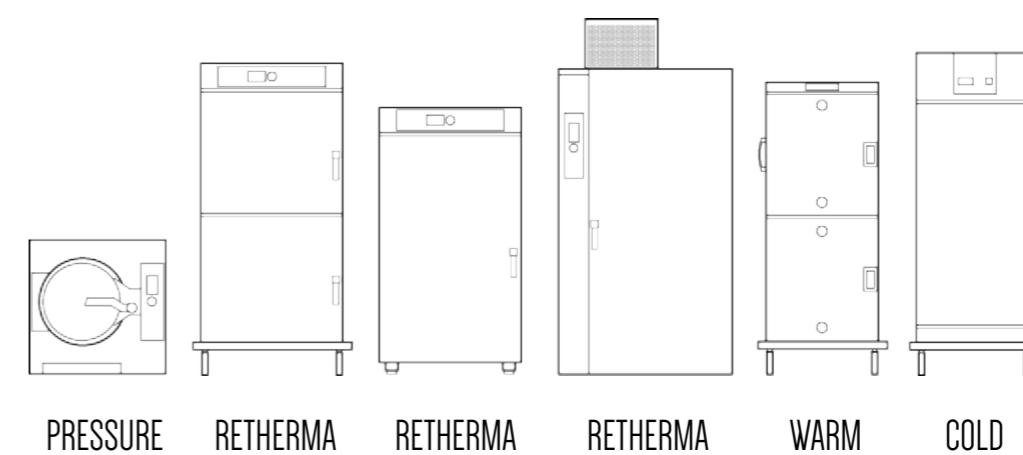
04/Livraison et à emporter

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 considérés comme non contraignants.

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



