moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....



COOK&HOLD CSC052K

Four statique pour la cuisson à basse température

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermé d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignée de porte ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Commande capacitive électronique du temps, de la température, de la sonde coeur, des programmes et du maintien au chaud
- Températures d'exercice 30°C – 120°C
- Évent d'évacuation de l'humidité réglable sur la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- Conçu pour être empilé
- Pieds a ventouse
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Verrouillage manuel de clavier

EQUIPEMENTS STANDARD

- Sonde à coeur
- Cloisons extractibles GN 2/1 - GN1/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Châssis sur roulettes
- Châssis sur pieds
- Grilles
- Plaques
- Ouverture côté opposé
- Prise UK
- Fumoir
- Poignées pour le transport manuel
- WiFi

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

06-2025

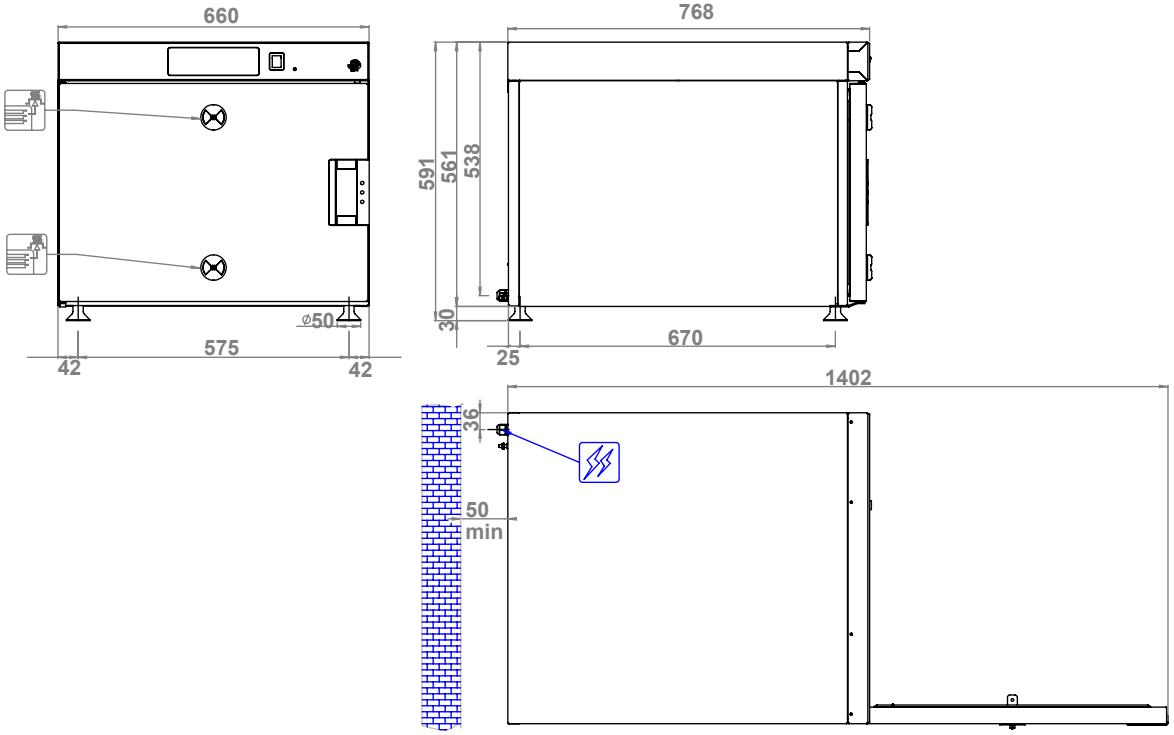
moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble d'alimentation électrique

Évent d'évacuation de l'humidité

Notez - Le plan et ses dimensions relatives se réfèrent à la verion standard. Options sur demande/ accessoires comportent des variations.



Overall dimensions (W x D x H) - mm	660 x 768 x 591h
Alimentation	AC 220-240V 50/60Hz
Absorption totale [kW]	1,5 (230V)
Ampéres [A]	6,6 (230V)
Température de service [°C]	30 ÷ 120

Capacité plaques - espacement [mm]	5 GN 2/1 - (75) 10 GN 1/1 - (75)
Hauteur maximum des Plats GN 2/1 [mm]	5 x 65 (h) 2 x 150 (h)
Hauteur maximum des Plats GN 1/1 [mm]	10 x 65 (h) 4 x 150 (h)
Capacité maximum du produit [Kg]	30
Poids net [Kg]	37



A Température de la chambre
B Temps de cuisson ou par sonde
C Température de maintien ou maintien par sonde
D Fumage (optionnel)
E Programmes (Enregistrer ou Rappeler)
F Augmenter la valeur
G Démarrer / Arrêter
H Diminuer la valeur
I Affichage d'informations
• Interrupteur marche/arrêt à côté du panneau de commande

MODULINESRL
Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it

06-2025