moduline

item # .....

model # .....

project # .....

sis # .....

aia # .....



HOLD
HHF106K

Équipement de maintien au chaud multifonction

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- Chambre fermé d'une façon étanche à angles arrondis
- Isolation de la cavité avec des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion de chaleur
- Joint porte en matériel très résistant et durable, indiqué au degré alimentaire
- Système de drainage intégré, pour un nettoyage plus facile et sûr
- Chauffage ventilé parmi de résistances blindées at à haute efficience
- Porte avec fermeture magnétique
- Pieds réglables en hauteur
- Access aux composants, facilités pour un service après-vente plus souple
- Bac de récupération de l'eau de condensation installé sous la porte et connecté avec le système de drainage du four

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Panneau de commande électronique capacitif black mask
- Commandes simplifiées pour une utilisation intuitive
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Fonctions Maintien au chaud ou Régénération
- Sonnerie à la fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Température de fonctionnement : 30°÷120°C
- Possibilité d'enregistrer jusqu'à 5 programmes
- Sonde cœur
- Système de préchauffage et de refroidissement de la chambre
- Porte avec fermeture magnétique
- Porte avec double vitrage et éclairage LED, vitrage ouvrable
- Système ClimaChef : fonction automatique et électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité
- Fonction Auto Holding pour gestion automatique du maintien au chaud
- Le système de fermeture, moyennant l'utilisation d'un mot de passe, garantit au chef la protection maximum de ses données et évite toutes interruptions involontaires des programmes de cuisson
- Glissières GN 1/1 amovibles

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Kit tiroir de réserve d'eau frontal et récupération des eaux usées arrière
- ☐ Kit d'installation superposée
- ☐ Grilles
- ☐ Plaques
- ☐ Silencieux
- ☐ Hotte de condensation à air
- ☐ Douchette externe
- ☐ Adoucisseur d'eau à l'entrée
- ☐ Wi-Fi

MODULINE-

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

09-2025

moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble d'alimentation électrique

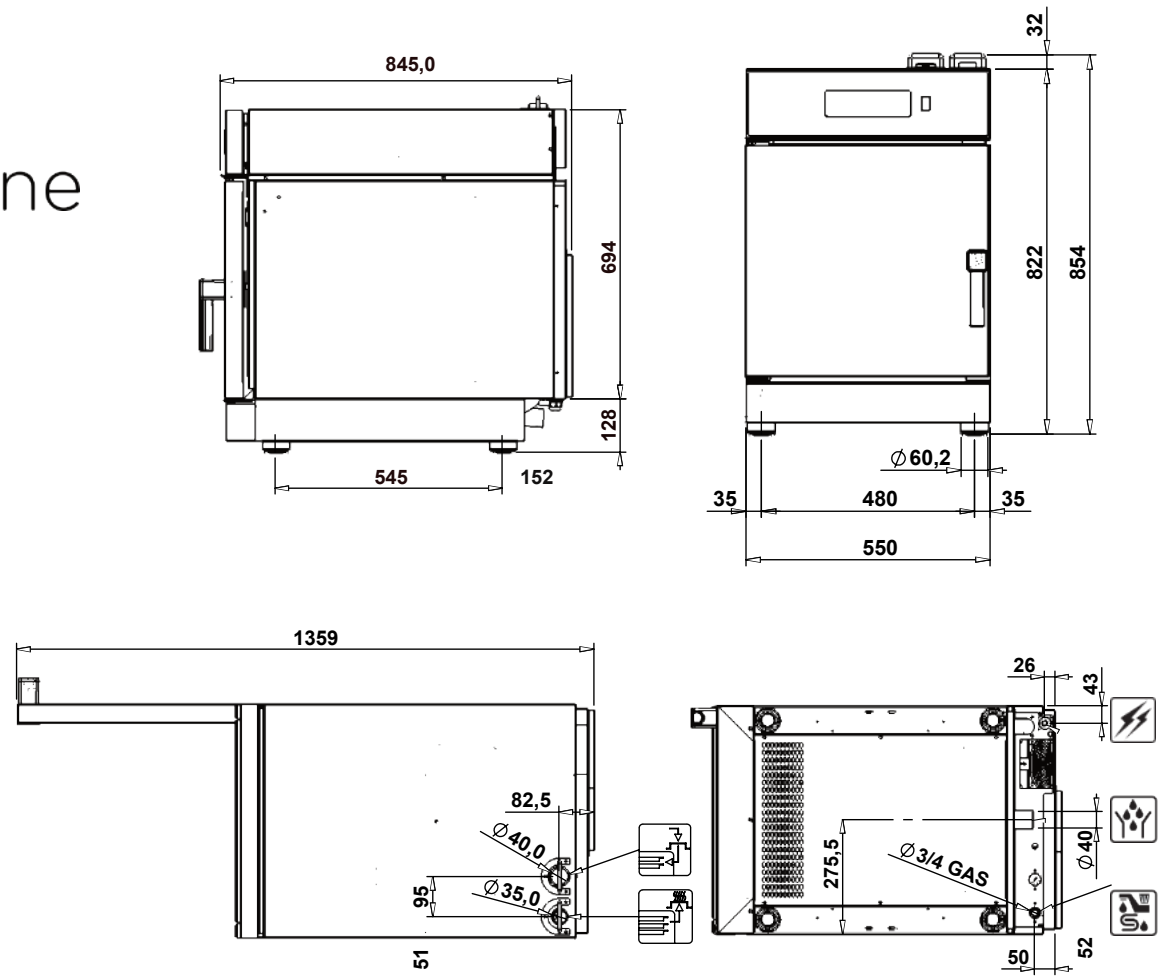
Evacuation de sécurité

Evacuation des liquides de l'enceinte

Arrivée d'eau adoucie

Soupape réglable pour l'évacuation de l'humidité

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



Dimensions exsternes (L x P x H) - mm	550 x 845 x 854 h
Capacité plaques	6 x GN 1/1
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320
Distance [mm]	64
Alimentation	AC 220-240V 50/60Hz
Température de service [°C]	30 ÷ 120

Capacité maximum du produit [Kg]	15
Absorption totale [kW]	2,40 (230V)
Ampéres [A]	10,5 (230V)
Pression de l'eau [kPa]	150 ÷ 500
Poids net [Kg]	90



Version K

A Température de la chambre – cycle Régénération
B Régénération par temps ou sonde
C Température de maintien ou maintien automatique avec sonde
D Gestion de l'humidité
E Programmes
F Augmentation de la valeur
G Démarrage / Arrêt du cycle ou préchauffage
H Diminution de la valeur
I Panneau d'informations

MODULINE-
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

09-2025