



REThERM GRE060E

Four de remise en
température pour
les alimentes
réfrigérées (+3°)

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- Enceinte étanche avec 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

- Fermeture porte à accrochage / décrochage parmi d'une poignée pivotante
- 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 contrôle électronique avec écran tactile LCD 4,3"
- Contrôles simplifié, à mesure d'utilisateur
- Inversion périodique et automatique de la rotation des ventilateurs
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Sonnerie à la fin de chaque cycle de cuisson
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Température de fonctionnement : 30°+210°C
- Chaque programme de régénération peut être organisé en différentes phases
- Système automatique de d'auto-diagnose
- Fonction MultiLevel : Le four peut gérer plusieurs plats dont les temps de cuisson sont différents, en indiquant quand ils sont prêts

- Fonction IdealWarm : la réduction intelligente de la température dans la cavité à la fin du cycle de cuisson permet de maintenir le plat au chaud, sans risquer la surcuisson des aliments
- Système ClimaChef : fonction automatique et électronique qui contrôle le climat à l'intérieur de la cavité
- 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
- Pro Time : Ce système permet de fixer la date et l'heure prévues pour préchauffer ou démarrer le four
- Glissières GN 2/3 amovibles

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- ☐ Supports ouverts
- ☐ Sonde à cœur (un point)
- ☐ Sonde à cœur multipoint
- ☐ Sonde à cœur avec aiguille
- ☐ Douchette externe
- ☐ Système de condensation des buées automatique
- ☐ Ouverture de la porte à double déclenchement

- ☐ Kit d'installation sur le mur
- ☐ Kit pour la superposition de deux fours
- ☐ Réservoirs d'eau et drainage intégré
- ☐ Porte USB
- ☐ Système filtration eau
- ☐ Porte avec double vitrage à basse émissivité et ventilation interne pour réduire la surchauffe externe et la dispersion de chaleur. Verre ouvrable interne de la porte

- ☐ Speedgrade : réglage de la vitesse du ventilateur
- ☐ Grilles
- ☐ Bacs
- ☐ Silencieux
- ☐ Hotte à condensation
- ☐ Software One-Touch
- ☐ Porte contraire
- ☐ Verrouillage porte avec clé (en combinaison avec une porte en verre)

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

moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Evacuation
de sécurité



Evacuation
des liquides
de l'enceinte



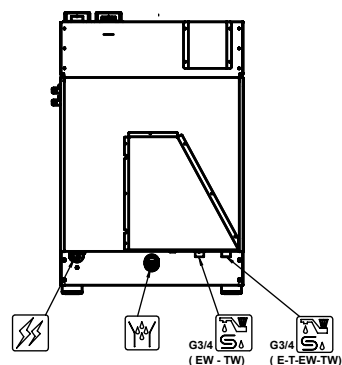
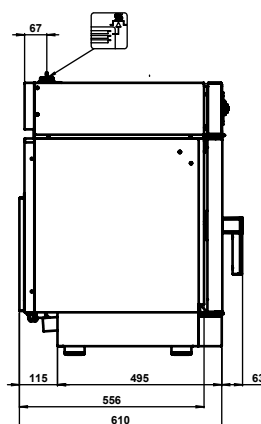
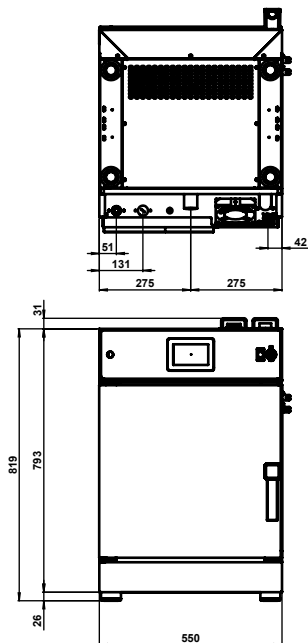
Arrivée d'eau
adoucie



Soupape réglable
pour l'évacuation de
l'humidité



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



Dimensions externes (L
x P x H) - mm

550 x 610 x 854 h

Capacité maximum du
produit [Kg]

10

Capacité plaques

6 x GN 2/3

Absorption totale [kW]

3,45 (230V)

Capacité assiettes

6 Ø 200-320

Ampères
[A]

15 (230V)

Distance
[mm]

64

Pression de l'eau [kPa]

150 ÷ 500

Alimentation

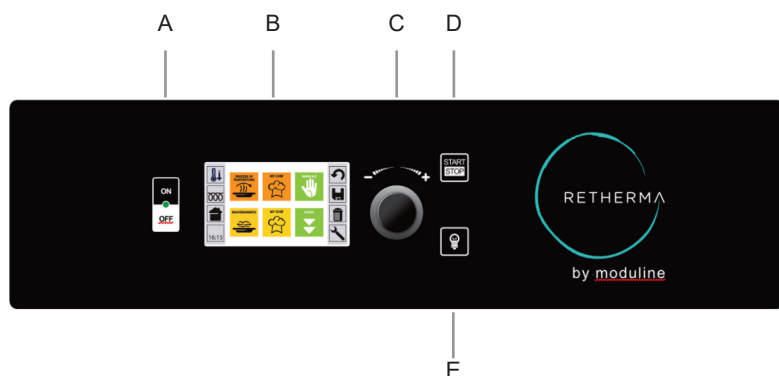
AC 220-240V 50/60Hz

Poids net
[Kg]

65

Température
de service [°C]

30 ÷ 210



- A Interrupteur général
- B Écran tactile
- C Bouton de réglage
et "Enter" de sélection
- D Touche START/STOP

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