



REThERM GRE061C

Four de remise en
température pour les
aliments réfrigérés
(+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

- Commandes électromécaniques: interrupteur principal, timer, humidité, température
- 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°/160°C
- Glissières GN 1/1 amovibles

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- | | |
|---|---|
| ☐ Supports ouverts | ☐ Douchette rétractible externe |
| ☐ Kit d'installation sur le mur | ☐ Ouverture de la porte à double déclenchement |
| ☐ Système filtration eau | ☐ Réservoirs d'eau et drainage intégré |
| ☐ Grilles | ☐ 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 |
| ☐ Bacs | |
| ☐ Glissières 600x400 | |
| ☐ Porte contraire | |
| ☐ Verrouillage porte avec clé (en combinaison avec une porte en verre) | |

SCHEMAS TECHNIQUES

Entrée du câble
d'alimentation
électrique



Soupape pour
l'évacuation de
l'humidité



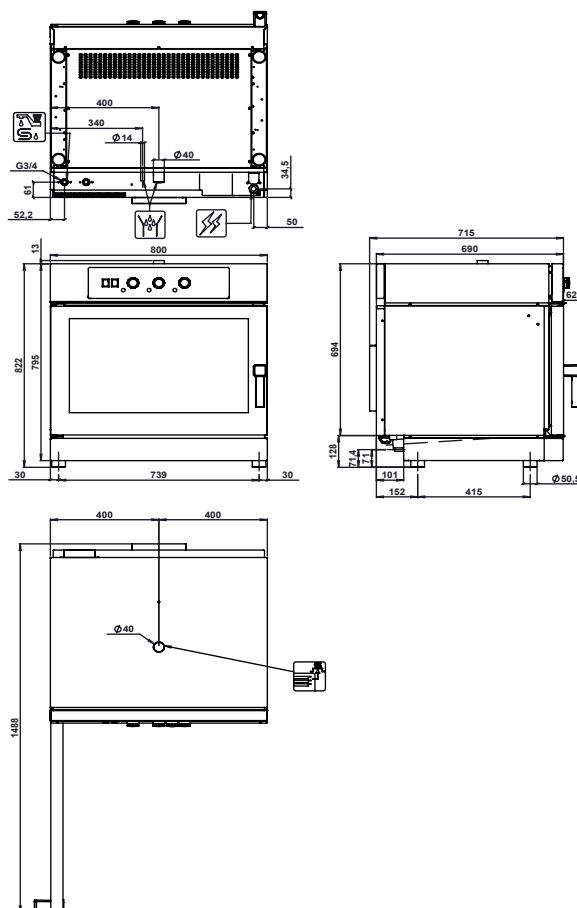
Evacuation
des liquides
de l'enceinte



Arrivée d'eau
adoucie

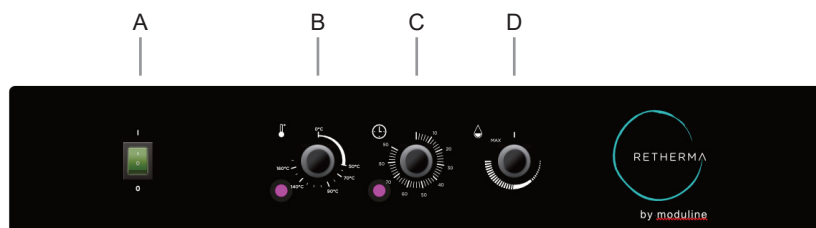


Notez - Le plan et ses
dimensions relatives se
réfèrent à la version standard.
Options sur demande/
accessoires comportent des
variations.



Dimensions externes (L x P x H) - mm	800 x 715 x 835 h
Capacité plaques	6 x GN 1/1 ou 600x400
Capacité assiettes	12 Ø 200-260 6 Ø 270-320
Distance [mm]	64
Alimentation	AC 220-240V 50/60Hz
Température de service [°C]	30 ÷ 160

Capacité maximum du produit [Kg]	15
Absorption totale [kW]	3,45 (230V)
Ampères [A]	15 (230V)
Pression de l'eau [kPa]	150 ÷ 500
Poids net [Kg]	90



- A Interrupteur général
- B Bouton de réglage du température
- C Bouton de réglage du temps
- D Bouton de réglage de l'humidité

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