

# H O L D

Les solutions pour le maintien des aliments au chaud et au froid



  
moduline

# H O L D

Les solutions pour le maintien des aliments au chaud et au froid

## SOMMAIRE

P. 04

**HOLD:** Introduction

P. 06

**Warm:** Les solutions pour le maintien des aliments au chaud

P. 08

**DELIWARM:** Chauffage statique ou par convection naturelle

P. 11

Série **HSH**

P. 17

Série **HSW**

P. 25

Série **HHT**

P. 31

**AIRFLOW+:** Les solutions pour le maintien des aliments au chaud avec la chaleur ventilée

P. 37

Série **HHA**

P. 43

**MULTILEVEL+CLIMACHEF:** Les solutions pour le maintien des aliments au chaud avec la chaleur ventilée

P. 49

Série **HHF**

P. 55

**CLIMACHEF:** Les solutions pour le maintien des aliments au chaud avec la chaleur ventilée

P. 61

Série **HHFF-HHFT**

P. 67

**MONOBLOCK:** Solutions pour conserver les aliments au froid

P. 71

Série **HCT-HFT**

P. 73

Applications et contexte d'utilisation du produit



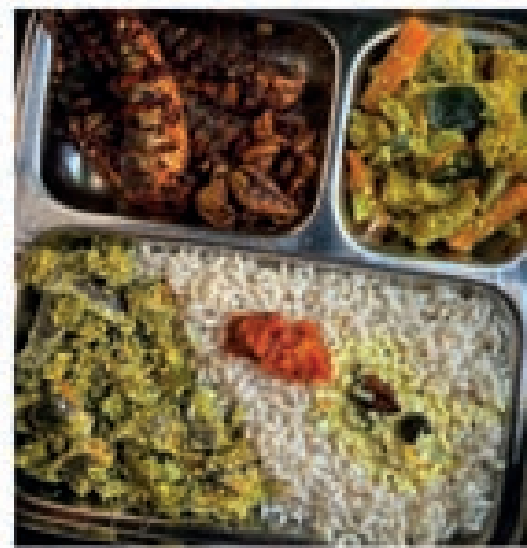
# Hold

## Votre allié dans le cadre des services de restauration

### Conserve n'importe quel type d'aliments au chaud ou au froid

De nos jours, dans le secteur de la restauration, on constate une demande croissante en matière d'équipements de conservation des aliments pour toutes sortes d'applications. Les principales de ces applications sont, par exemple, les services pour les banquets, les buffets pour cantines et la restauration commerciale, la restauration rapide, la restauration à emporter et la livraison de repas à domicile. Dans le cadre de ces applications, il se révèle fondamental de servir les plats à la bonne température, qu'elle soit chaude ou froide, pendant les heures de pointe, les événements caractérisés par une forte affluence, au cours du ramassage et de la livraison des repas ou pour le service en salle ayant subi un retard. Moduline, avec sa gamme des équipements pour le maintien de température HOLD chauds ou froids, est en mesure d'offrir une large gamme de solutions répondant à toutes les exigences de l'industrie de la restauration. Warm est la gamme d'équipements pour le maintien au chaud, contenant un total de 35 modèles, dont 23 équipés du système de chauffage statique Deliwarm et 12 du système de chauffage ventilé Airflow +, 6 avec le contrôle précis de l'humidité Climachef, 2 équipés du système de contrôle électronique de l'humidité et 4 avec adjonction manuelle d'humidité. Cette gamme de produits comprend: des armoires et tiroirs à poser ou à placer sous le comptoir, des tiroirs multitempératures sur pieds, des tiroirs encastrés, des chariots, des armoires sur pied avec insertion de chariots porte-plaques de cuisson et/ou des assiettes. La gamme HOLD est complétée par 4 chariots de service neutres et 4 chariots réfrigérés, 2 positifs et 2 congélateurs, appartenant à la gamme COLD. Celle-ci permet de servir des plats froids, tels que des salades fraîches, des fruits, des desserts et des boissons, qui sont nécessaires pour tous les types de service dans les banquets ou les événements en plein air.





# Warm

## Les solutions pour le maintien des aliments au chaud

Être mesure de présenter ses recettes sur la table au moment où on en a besoin représente un atout décisif pour toute cuisine professionnelle. Rien n'est laissé au hasard, en garantissant l'aspect, le goût, la texture et surtout la bonne température, qui est celle des repas ayant été fraîchement préparés. Les équipements de maintien au chaud de chaleur statiques Moduline, équipés du système de chauffage Deliwarm, se caractérisent par une très faible consommation d'énergie, garantissent une efficacité optimale ainsi qu'une qualité sans reproche pour les aliments qui sont servis sur la table. Warm bénéficie d'une technologie de pointe, qui garantit une température homogène et stable, soigneusement calibrée afin de ne pas aggraver les aliments, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le système de chauffage, alimenté par des éléments chauffants particuliers enroulés autour des parois extérieures de la chambre et contrôlés avec la plus grande précision par un système électronique, permet de préserver l'humidité contenue dans les aliments, sans les dessécher ni les cuire excessivement. C'est pourquoi la gamme Deliwarm répond parfaitement à des périodes prolongées de maintien en température et en service, pouvant aller jusqu'à 4 heures (en fonction du type d'aliment).

La gamme comprend 23 modèles et différentes modalités d'installation: sur comptoir ou sous comptoir, encastré avec tiroirs, en pose libre avec les chariots. Pour les événements de grande envergure, Moduline propose des unités ventilées au sol avec des chariots porte-plaques de cuisson ou porte-assiettes intégrés, qui peuvent bénéficier du contrôle électronique précis de l'humidité qui est garanti par Climachef.

Cette gamme de produits, se composant de 6 modèles différents, permet aux opérateurs de maintenir la bonne température des assiettes et des plaques de cuisson GN, en fonction du service, qu'il s'agisse de restauration à la carte ou de buffets, dont les délais sont compris entre 20 et 90 minutes. Ces unités sont équipées d'un écran tactile de contrôle standard, d'une sonde à cœur et d'un port USB pour le téléchargement des données HACCP. Pour les chaînes de restauration rapide ou à thème, Moduline dispose d'une gamme de produits composée de 2 modèles, en mesure de contenir des aliments sur plusieurs niveaux, 10 ou 16, en fonction des délais nécessaires pour chacun d'eux. Ces niveaux sont divisés en 5 ou 8 zones de 2 niveaux chacune et peuvent être contrôlés à partir de l'écran tactile programmable. Cette gamme ventilée offre tous les avantages qui vont de pair avec une récupération rapide de la température nécessaire pour le maintien et avec un contrôle parfait de l'humidité. Enfin, Moduline propose les chariots chauds ventilés Airflow+, qui sont la meilleure solution pour la restauration en plein air, les buffets et les activités d'accueil qui sont soumis à l'exigence d'un service rapide effectué en 60 minutes. Ces unités sont équipées d'un réservoir de remplissage manuel pour ajouter de l'humidité dans la chambre et d'un contrôle électronique de la température. La gamme se compose de 4 modèles, présentant différentes capacités, répondant toutes aux mesures Gastronom, 1/1 ou 2/1.

75





# CHAUFFAGE STATIQUE OU PAR CONVECTION NATURELLE

Le système de chauffage DeliWarm prolonge considérablement le temps de maintien de la température après la cuisson, mais sans dessécher les aliments.

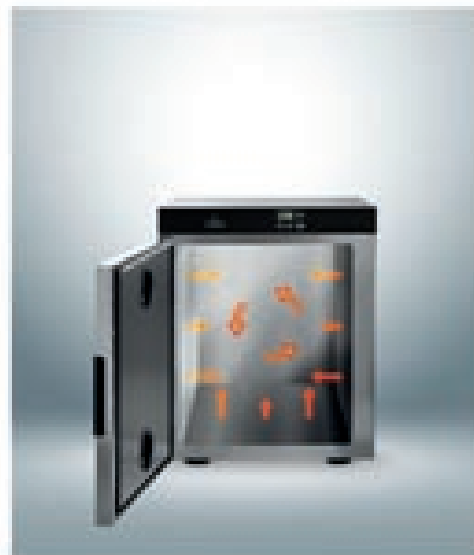
## Caractéristiques fonctionnelles et atouts du produit



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



Une puissance installée très faible et un contrôle parfait de la température garantissent une consommation d'énergie électrique minimale



## TYPE D'ALIMENT

## TEMPÉRATURE °C

**VIANDES**

Bœuf (saignant-moyen): côtes, rôtis, barbecue, steaks

65 - 75

Viande de porc: rôti, barbecue, côtelettes

65 - 75

Bacon, jambon, saucisse

65 - 75

Agneau, veau

65 - 75

Boulettes de hamburger

75

Hot-dogs

75

**VIANDE DE POULET**

Poulet frit (moelleux)

80 - 85

Poulet frit (croustillant)

80 - 85

Poulet rôti

75 - 80

**FRUITS DE MER/CRUSTACÉS**

Poisson frit

75 - 80

Poisson: au four, grillé

65 - 70

Crevettes frites

75 - 80

**LÉGUMES**

Légumes: à la vapeur

75

Pommes de terre au four

60 - 65

**LAIT/ŒUFS**

Œufs: au plat

60 - 70

Œufs: brouillés, pochés, Bénédicte

60 - 70

Omelettes

60 - 70

Puddings, flans

60 - 70

**PAIN**

Biscuits

60 - 65

Sandwiches

60 - 65

Viennoiseries danoises

60 - 65

Croissants

60 - 65

Pain: blanc/de froment

60 - 65

**AMIDES**

Spaghetti

60 - 65

Riz

60 - 65

Lasagnes

60 - 65

Haricots

60 - 65

Soupes, potages et sauces

60 - 65

Céréales cuites

60 - 65

Casseroles

60 - 65

**ALIMENTS CROQUANTS**

Pizza

66 - 75

Aliments panés

80 - 85

Aliments secs croustillants

80 - 85

Pommes de terre frites

80 - 85

**PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES**

Fruits de mer en sauce

61 - 75

Hamburgers/cheeseburgers dans les sandwiches

65 - 75

Plats à l'assiette

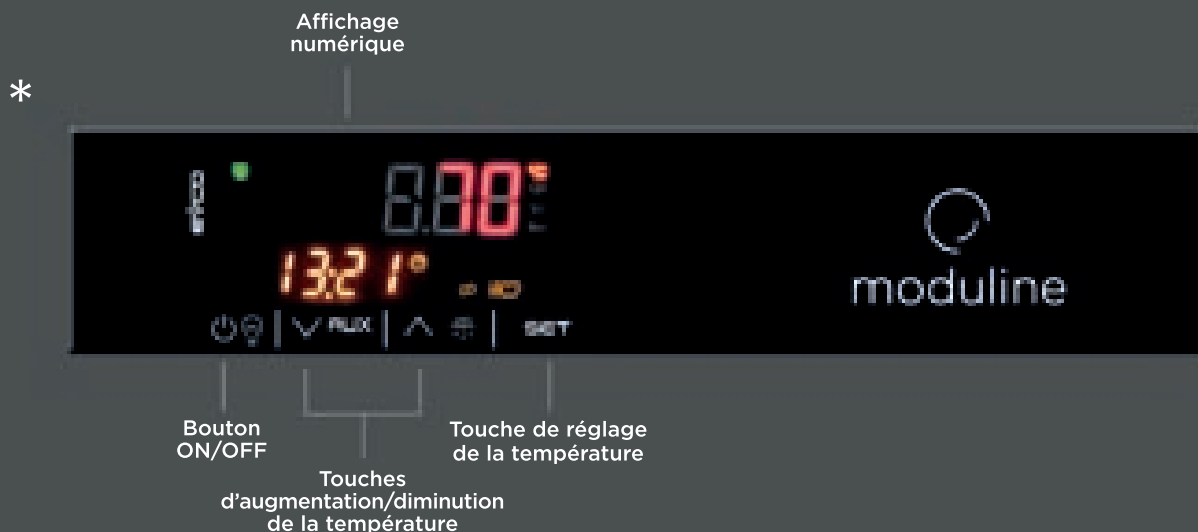
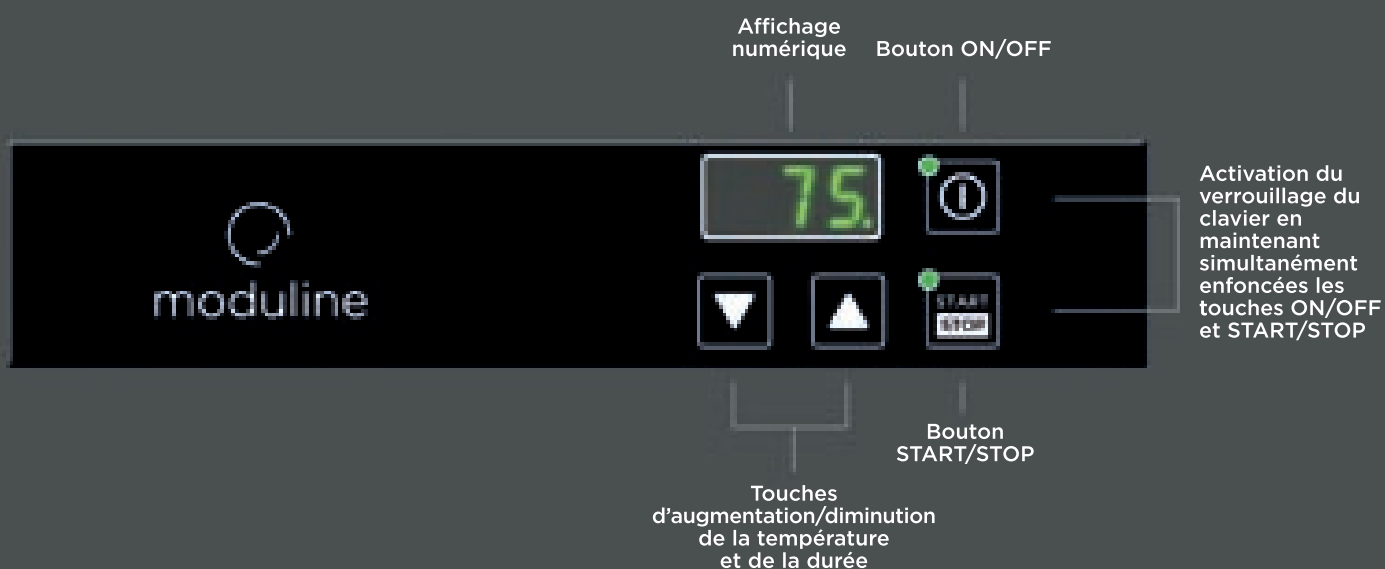
65 - 75

Amuse-gueule

65 - 75

# Warm

Solutions pour maintenir les aliments au chaud



\* RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE OPTIONNEL AVEC CONNEXION WI-FI  
En connectant ce contrôleur au réseau Wi-Fi, on peut contrôler la température à distance, modifier les paramètres et allumer et éteindre l'équipement à partir d'un ordinateur portable ou d'un téléphone mobile (Android uniquement) à l'aide d'une application cloud basée sur le Web.

## **1 Commande électronique à 4 boutons**

---

extrêmement intuitive et facile à utiliser, même par un personnel moins qualifié

## **2 Événement manuel**

---

permet de réguler le taux d'humidité

## **3 Poignée de la porte**

---

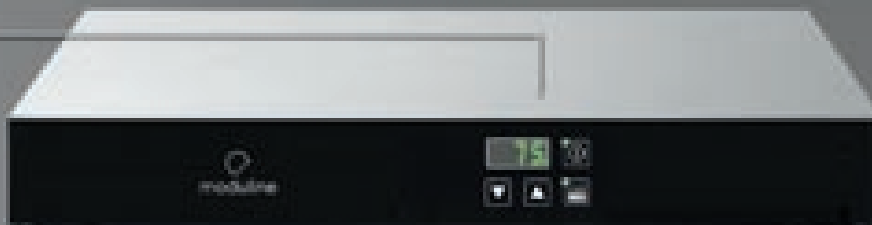
ergonomique et entièrement incorporée, avec fermeture magnétique

## **4 4 pieds**

---

équipés d'une ventouse, permettant une installation aisée sur le plan de travail

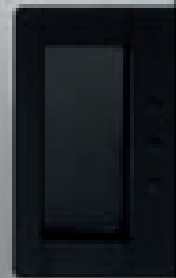
1



2



3



4





## **1 Glissières porte-plateaux**

---

facilement amovibles et lavables

## **2 Pas de ventilation forcée**

---

empêche les aliments de se dessécher. Aucune humidité supplémentaire n'est nécessaire, grâce à une chaleur très douce

## **3 Joint de la porte**

---

en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

## **4 Chambre étanche**

---

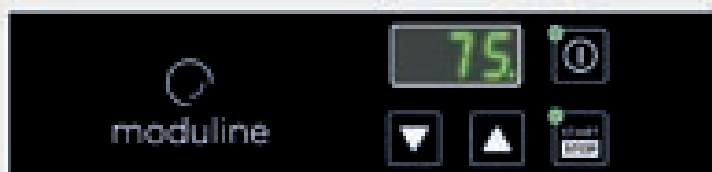
avec coins arrondis pour un nettoyage plus facile et plus sûr



# série HSH

## DELIWARM Chaleur statique

	HSH03IE	HSH05IE
Capacité plaques de cuisson	3 (GN 1/1)	5 (GN 1/1)
Capacité à pleine charge	11 Kg	18 Kg
Distance entre les plaques de cuisson	75 mm	75 mm
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	700 W	1000 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	450x660x415 h mm	450x660x565 h mm



Panneau de contrôle HSH



Contrôleur par Wi-Fi en option

## HSH052E

<b>Capacité plaques de cuisson</b>	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)
<b>Capacité à pleine charge</b>	36 Kg
<b>Distance entre les plaques de cuisson</b>	75 mm
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	1500 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	660x765x565 h mm



## **1** **Commande électronique à 4 touches**

---

extrêmement intuitive et facile à utiliser, même par un personnel moins qualifié

## **2** **Évent manuel**

---

permet de régler le taux d'humidité

## **3** **Poignée du tiroir**

---

ergonomique et entièrement incorporée, avec fermeture magnétique

## **4** **4 pieds**

---

avec ventouse. Permet une installation facile sur un plan horizontal

1

2

3

4



## **1 Pas de ventilation forcée**

---

empêche les aliments de se dessécher. Aucune humidité supplémentaire n'est nécessaire, grâce à une chaleur très douce

## **2 Glissières télescopiques du tiroir en acier inoxydable**

---

## **3 Isolation de la chambre**

---

réalisée à partir de matériaux hautement isolants, qui limitent les pertes de chaleur

## **4 Joint du tiroir**

---

en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

1

2

3

4





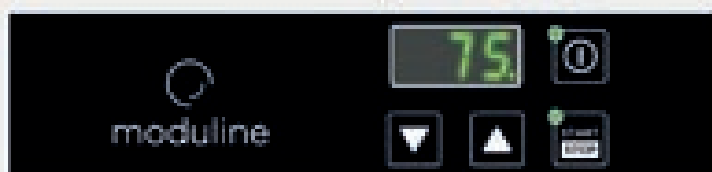
# série HSW

## DELIWARM Chaleur statique

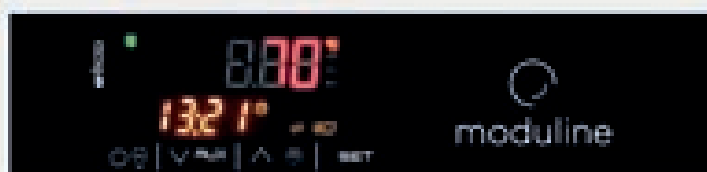
	HSW011E*	HSW012E*	HSW013E*
<b>Capacité plaques de cuisson</b>	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm
<b>Capacité à pleine charge</b>	6 Kg	12 Kg	18 Kg
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	700 W	1000 W	1000 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	660x595x310 h mm	660x595x520 h mm	660x595x730 h mm



\* Température unique de la chambre



**Panneau de commande HSW**



**Contrôleur par WIFI en option**  
(non disponible sur HSW212E et HSW313E)

HSW2I2E\*

HSW3I3E\*\*

<b>Capacité plaques de cuisson</b>	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm **
<b>Capacité à pleine charge</b>	12 Kg	18 Kg
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	1400 W	2100 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	705x680x610 h mm	705x680x835 h mm



\* 2 tiroirs, chacun avec des contrôles de température indépendants

\*\* 3 tiroirs, chacun avec des contrôles de température indépendants

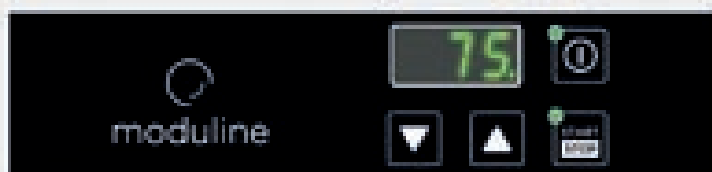
# série HSW

## DELIWARM Chaleur statique

	HSW001E*	HSW002E*	HSW003E*
Capacité plaques de cuisson	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	3 (GN 1/1) max h 150 mm
Capacité à pleine charge	6 Kg	12 Kg	18 Kg
Température 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	450x660x310 h mm	450x660x520 h mm	450x660x730 h mm



\* Température unique de la chambre



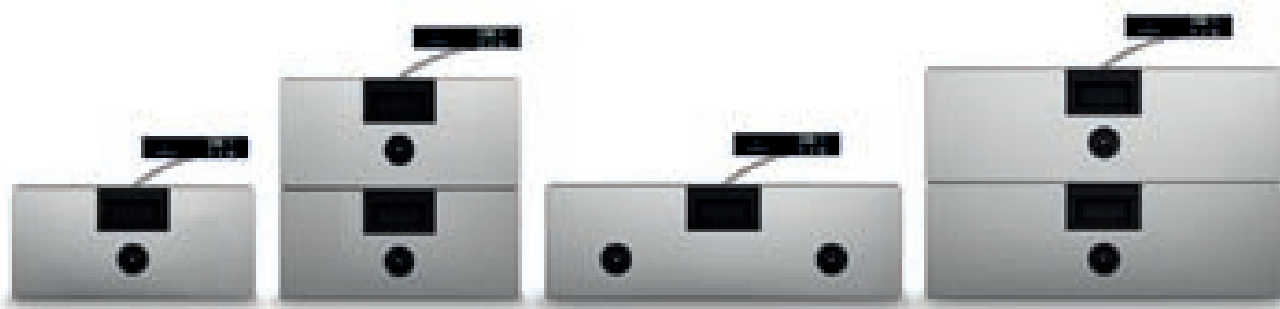
**Panneau de contrôle HSW**



**Contrôleur par WIFI en option**

(non disponible sur les modèles encastrés avec commandes à distance)

	HSW001ER**	HSW002ER**	HSW011ER**	HSW012ER**
<b>Capacité plaques de cuisson</b>	1 (GN 1/1) max h 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm	1 (GN 1/1) max 150 mm	2 (GN 1/1) max h 150 mm
<b>Capacité à pleine charge</b>	6 kg	12 kg	6 kg	12 kg
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	700 W	1000 W	700 W	1000 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	450x647x223 h mm	450x647x433 h mm	660x582x223 h mm	660x582x433 h mm



\*\* Version à encastrer avec commandes à distance

## **1 Commande électronique à 4 touches**

---

extrêmement intuitive et facile à utiliser, même par un personnel moins qualifié

## **2 Poignées de poussée**

---

poignées latérales pour pousser et guider le chariot, pour jouir d'une mobilité sans restrictions

## **3 Événement manuel**

---

permet de régler le taux d'humidité

## **4 Poignée**

---

ergonomique et entièrement incorporée, avec fermeture magnétique

## **5 Pare-chocs périphériques**

---

et 4 roues en plastique, dont 2 sont équipées d'un frein

1



2



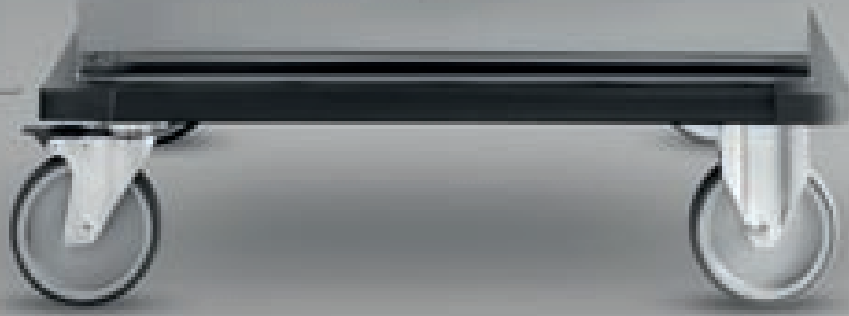
3



4



5



## **1 Joint de la porte**

---

en silicone, facilement interchangeable et résistant aux températures élevées

## **2 Pas de ventilation forcée**

---

empêche les aliments de se dessécher. Aucune humidité supplémentaire n'est nécessaire, grâce à une chaleur très douce

## **3 Glissières porte-plateaux**

---

facilement amovibles et lavables

## **4 Chambre étanche**

---

avec coins arrondis pour un nettoyage plus facile et plus sûr



1

2

3

4



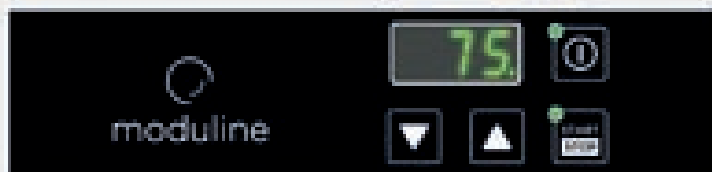
# série HHT

## DELIWARM Chaleur statique

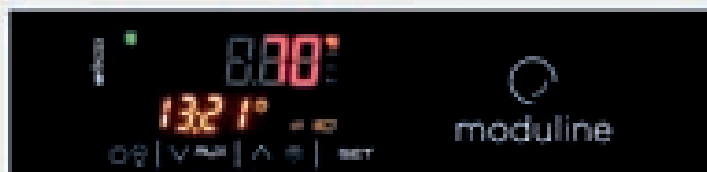
	HHT08IE	HHT16IE	HHT16IEP*	HHT28IE**
<b>Capacité plaques de cuisson</b>	8 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	16 (GN 1/1)	8+8 (GN 1/1)
<b>Distance entre les plaques de cuisson</b>	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	1000 W	2000 W	2000 W	2000 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	550x730x1010 h mm	555x730x1760 h mm	555x740x1760 h mm	550x730x1760 h mm



- \* Versions passantes
- \*\* 2 chambres avec commandes indépendantes



**Panneau de commande HHT**



**Contrôleur par WIFI en option**  
(non disponible sur HHT28IE et HHT282E)

	HHT052E	HHT082E	HHT162E HHT162EP*	HHT282E** HHT282EP*
<b>Capacité plaques de cuisson/assiettes</b>	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)
<b>Distance entre les plaques de cuisson</b>	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	740x840x735 h mm	755x850x1010 h mm	760x845x1760 h mm *760x860x1760 h mm	760x845x1760 h mm *760x860x1760 h mm





moduline

(La photo représente la version  
Black Edition, en option)

moduline

11000



## CHALEUR VENTILÉE

Moduline AIRFLOW+ est la nouvelle gamme de chariots chauds ventilés pour traiter les mets au cours des services de banquet et des services traiteurs. Avec ses 4 modèles, AIRFLOW+ offre une gamme de chariots ventilés idéaux pour le service rapide, le transport de plats chauds au sein des cantines, des salles de conférence, des chambres d'hôtel et pour s'adapter à bien d'autres besoins en matière de restauration. L'air chaud est poussé à travers un « tiroir technique », placé dans le fond du chariot, dans un convoyeur d'air permettant de répartir la chaleur de manière uniforme, sans toucher directement les aliments. De cette manière, AIRFLOW+ évite toute déshydratation indésirable ainsi que les brûlures engendrées sur la surface des aliments, un défaut commun à de nombreux chariots ventilés. La « hot box » contient en outre un réservoir d'eau sur sa surface supérieure, avec remplissage manuel, pour ajouter de l'humidité au cycle de maintien de la température. Tout est contrôlé par un régulateur de température numérique, qui est également proposé en option avec une connexion Wi-Fi pour le contrôle à distance du chariot à l'aide d'une application Web ou mobile (Android).

### Caractéristiques fonctionnelles et Plus



Température de fonctionnement de +30°C à +90°C, réglable par une commande numérique, qui indique la température de consigne et celle qui est mesurée. Commande par Wi-Fi en option, disponible sur demande



Bac à eau interne avec protection contre le débordement pour ajouter de l'humidité à la chambre (remplissage manuel)



Possibilité de conserver les aliments avec ou sans humidité additionnelle, pour garantir une flexibilité optimale du service



Distribution d'air AIRFLOW+, avec répartition uniforme et indirecte de la chaleur afin d'éviter toute déshydratation des aliments



Structure allégée, avec de longues poignées latérales garantissant une grande maniabilité grâce à 4 roues indépendantes, dont 2 avec freins. (Version Black Edition en option)



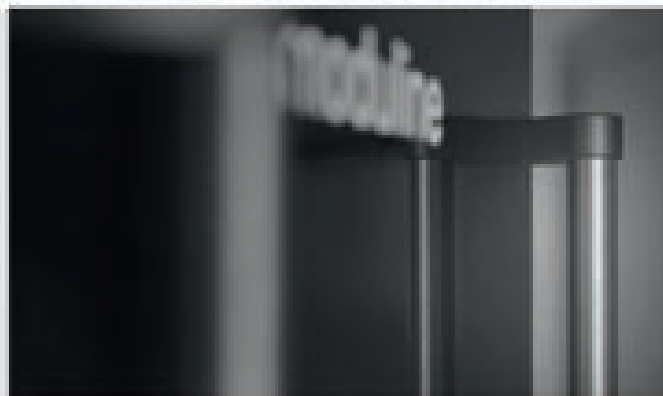
2 événements d'aération manuels sur la porte pour un réglage manuel de l'humidité



Glissières pour les plaques de cuisson amovibles et lavables. Quatre capacités standard disponibles (10 GN 1/1 et GN 2/1 ; 20 GN 1/1 et GN 2/1). En option, les modèles à 10 plaques de cuisson peuvent être convertis en 8 plaques et les modèles à 20 plaques en 16 plaques, avec un espacement plus important entre les plaques de cuisson



La version Black Edition est disponible moyennant un supplément et présente les caractéristiques suivantes: panneaux latéraux, panneau postérieur et listel de la porte en finition noire brillante; robustes poignées noires allongées; couvercle de l'enrouleur de câble noir brillant, avec logo Moduline; aimant de verrouillage de la porte sur le côté gauche (voir photo ci-contre)



# Plus produit

Parois extérieures en plexiglas poli, avec des bords arrondis et avec possibilité d'appliquer un film ou le logo du client (sur la version Black Edition en option)

Gestion de l'humidité dans la chambre, grâce à des événements manuels

Système de distribution de l'air pour garantir des températures uniformes au sein de la chambre et des performances élevées en matière d'entretien

Grande maniabilité, grâce au poids réduit et aux longues poignées latérales permettant la poussée

Kit de chauffage/ventilation amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE °C
<b>VIANDES</b>	
Bœuf (saignant-moyen) : côtes, rôtis, barbecue, steaks	65 - 75
Viande de porc: rôti, barbecue, côtelettes	65 - 75
Bacon, jambon, saucisse	65 - 75
Agneau, veau	65 - 75
Boulettes de hamburger	75
Hot-dogs	75
<b>VIANDE DE POULET</b>	
Poulet frit (moelleux)	80 - 85
Poulet frit (croustillant)	80 - 85
Poulet rôti	75 - 80
<b>FRUITS DE MER / CRUSTACÉS</b>	
Poisson frit	75 - 80
Poisson: au four, grillé	65 - 70
Crevettes frites	75 - 80
<b>LÉGUMES</b>	
Légumes: à la vapeur	75
Pommes de terre au four	60 - 65
<b>LAIT/ŒUFS</b>	
Œufs: au plat	60 - 70
Œufs: brouillés, pochés, Bénédicte	60 - 70
Omelettes	60 - 70
Puddings, flans	60 - 70
<b>PAIN</b>	
Biscuits	60 - 65
Sandwiches	60 - 65
Viennoiseries danoises	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pain: blanc/de froment	60 - 65
<b>AMIDES</b>	
Spaghetti	60 - 65
Riz	60 - 65
Lasagnes	60 - 65
Haricots	60 - 65
Soupes, potages et sauces	60 - 65
Céréales cuites	60 - 65
Casseroles	60 - 65
<b>ALIMENTS CROQUANTS</b>	
Pizza	66 - 75
Aliments panés	80 - 85
Aliments secs croustillants	80 - 85
Pommes de terre frites	80 - 85
<b>PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES</b>	
Fruits de mer en sauce	61 - 75
Hamburgers/cheeseburgers dans les sandwiches	65 - 75
Plats à l'assiette	65 - 75
Amuse-gueule	65 - 75

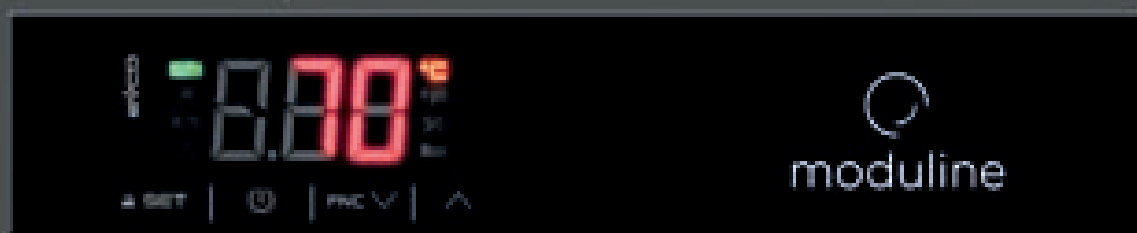
# Warm

Solutions pour maintenir les aliments au chaud



## CHALEUR VENTILÉE

Affichage numérique

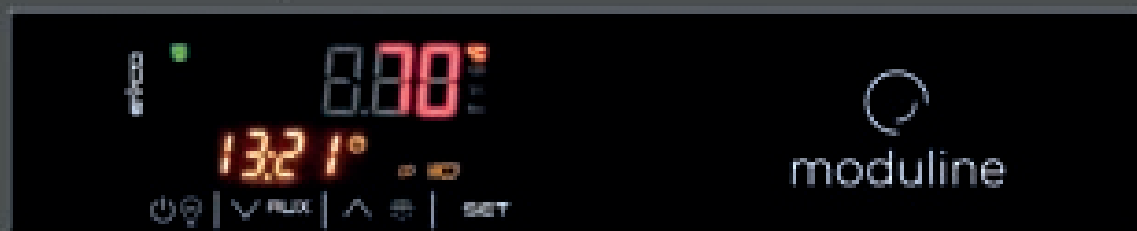


Touche de réglage de la température

Touches d'augmentation/diminution de la température

Affichage numérique de la température

\*



Touches d'augmentation/diminution de la température

Touche de réglage de la température

\*

### RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE OPTIONNEL AVEC CONNEXION WIFI

En connectant ce contrôleur au réseau Wi-Fi, il est possible de contrôler la température à distance, de modifier les paramètres et d'allumer et d'éteindre l'équipement à partir d'un ordinateur portable ou d'un téléphone mobile (Android uniquement), à l'aide d'une application de type cloud.



## **1 2 événements manuels**

---

pour le réglage de l'humidité

## **2 Température de fonctionnement de +30°C à +90°C**

---

à l'aide d'une commande numérique, qui affiche la température réglée et celle qui est mesurée. Commande par Wi-Fi en option, disponible sur demande

## **3 Interrupteur principal de marche/arrêt**

---

## **4 Câble d'alimentation**

---

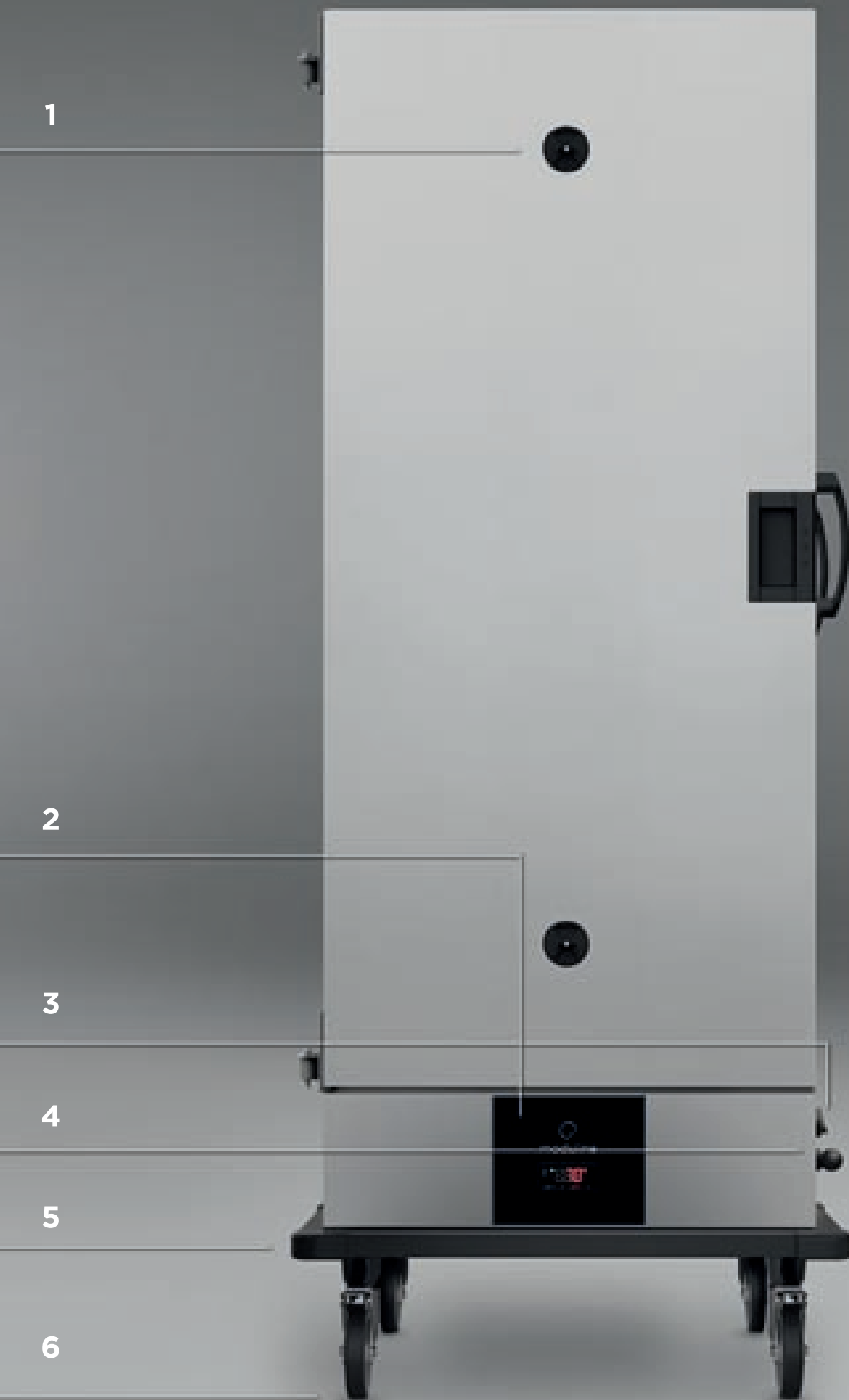
## **5 Pare-chocs périphériques**

---

pour protéger le corps de l'appareil. Deux longues poignées pour faciliter le déplacement du chariot

## **6 Quatre roues indépendantes, dont 2 sont équipées d'un frein**

---



## **1 Structure porte-grilles amovibles et lavables**

---

différentes capacités disponibles de série et sur demande

## **2 Carter de répartition de l'air**

---

permettant de garantir l'uniformité de la température à l'intérieur de la cavité et des performances élevées en matière d'étanchéité

## **3 Chambre robuste en acier inoxydable**

---

entièrement soudée pour éviter les déformations et les fuites d'eau

## **4 Ouverture de la porte à 270 degrés**

---

avec aimant latéral pour maintenir la porte ouverte pendant le service ou le déplacement

## **5 Cuvette pour l'eau**

---

avec protection contre les débordements lors d'une addition d'humidité dans la chambre

## **6 Élément chauffant/ventilateur**

---

kit de tiroirs, facilement amovibles pour permettre un nettoyage parfait de la chambre et faciliter l'entretien



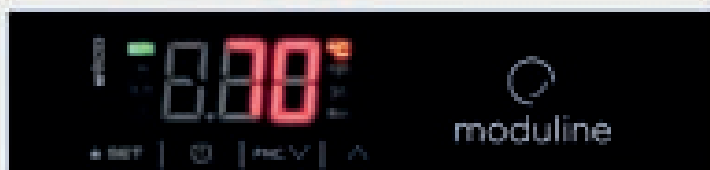
# série HHA

## AIRFLOW + chaleur ventilée

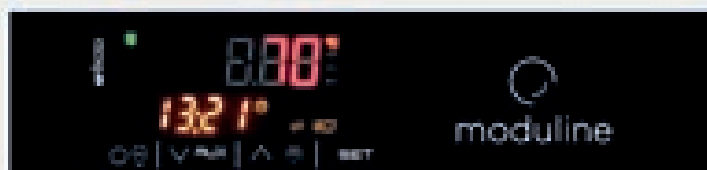
	HHA101EV*	HHA102EV*	HHA201EV*	HHA202EV*
<b>Capacité des plaques de cuisson</b>	10 (GN 1/1) - 60	10 GN (2/1) ou 20 GN (1/1)	20 (GN 1/1) - 60	40 (GN 1/1) ou 20 (GN2/1) - 60
<b>Capacité à pleine charge</b>	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C	de +30°C à +90°C
<b>Énergie électrique</b>	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



\* Chauffage ventilé avec humidification (remplissage manuel de l'eau)



Panneau de contrôle HHA



Contrôleur par Wi-Fi en option

HHA10IN\*\*

HHA102N\*\*

HHA20IN\*\*

HHA202N\*\*

<b>Capacité plateaux h 40mm</b>	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)
<b>Capacité plateaux h 100mm</b>	5 (GN 1/1)	5 (GN 2/1) ou 10 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)
<b>Capacité plateaux h 150mm</b>	3 (GN 1/1)	3 (GN 2/1) ou 6 (GN 1/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1) ou 12 (GN 1/1)
<b>Capacité à pleine charge</b>	24 Kg	48 Kg	48 Kg	96 Kg
<b>Dimensions</b>	545x774x1156 h mm	750x889x1156 h mm	578x740x1857 h mm	783x855x1857 h mm



\*\* Version neutre pour service de transport



1

2

3

4

moduline

1

2

3

4

5

6

# Warm

Solutions pour maintenir les aliments au chaud



+



## CHALEUR VENTILÉE

Les chariots multiniveaux Moduline combinent les avantages d'une commande électronique précise de l'humidité CLIMACHEF avec la commodité garantie par l'existence de zones temporisées dans la chambre. Les chariots Hot Holding multiniveaux sont équipés d'une commande tactile facile à utiliser, avec 200 programmes et jusqu'à 9 niveaux de maintien de la température chacun. Avec ces 2 modèles, 1 avec 8 et 1 avec 5 zones temporisées, Moduline garantit la flexibilité qui permet de maintenir au chaud les plats à emporter ou à consommer sur place dans n'importe quel récipient destiné à la restauration rapide et aux chaînes en franchise.

### Caractéristiques fonctionnelles et Plus



Température +30°C à +120°C



Les programmes automatiques aident l'opérateur à appliquer les lignes directrices relatives au maintien des aliments au chaud



La configuration manuelle et la programmation du cycle peuvent se faire en quelques étapes seulement sur le panneau de commande tactile



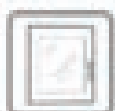
Cette section contient des cycles d'entretien préprogrammés, qui peuvent cependant toujours être modifiés par l'utilisateur final



Port USB : logiciel, données HACCP et recettes se trouvent toujours à portée de main et s'adaptent constamment aux exigences du travail en cours



Le cycle de maintien de la température peut être programmé jusqu'à un maximum de 9 phases, pour obtenir une gestion plus précise et plus efficace des aliments

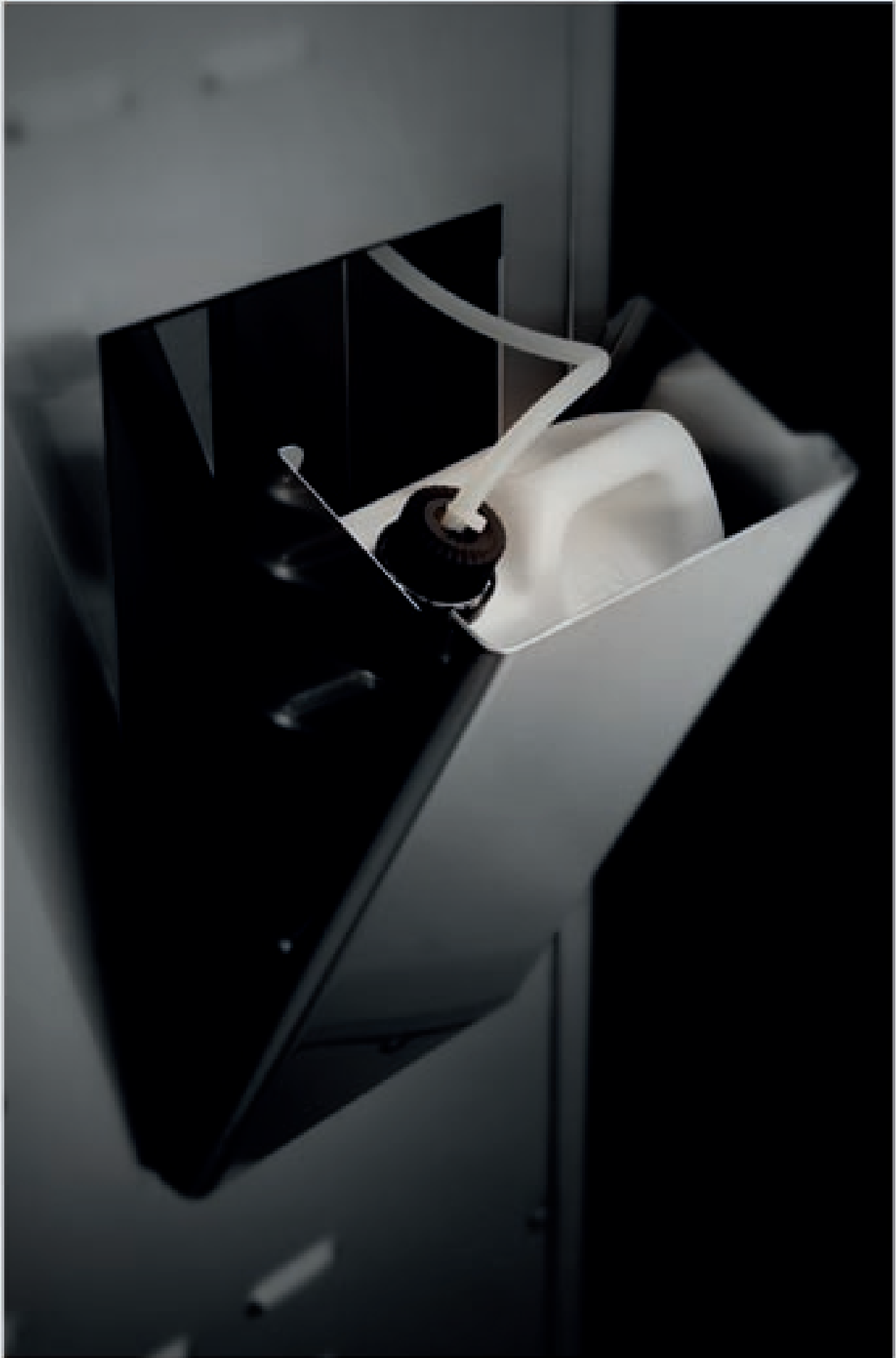


Portes vitrées avec éclairage intérieur prévu de série



Arrêt automatique des moteurs du ventilateur lorsque la porte est ouverte





# Plus produit



Les cycles de maintien de température peuvent être temporisés sur différentes zones, indiquées sur la partie antérieure de la machine, sur le côté droit de la chambre. Chaque zone peut être programmée avec une sonde à cœur ou un capteur, séparément



Le système ClimaChef est une fonction électronique et automatique qui contrôle le climat dans la chambre pour obtenir la consistance la meilleure et des aliments toujours savoureux et croustillants, tout cela de manière sûre et intelligente



Une gamme de sondes à cœur est disponible sous la forme d'une option payante, pour maintenir les aliments à l'exacte température à cœur (recommandée pour la restauration à la carte)



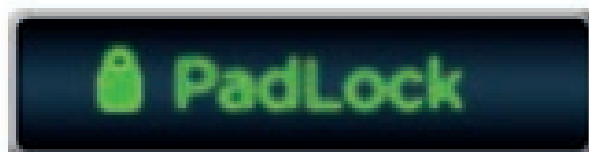
On dispose de 2 capacités de chargement. 16 GN 2/1 ou 32 GN 1/1, divisées en 8 zones de temporisation; 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1, divisés en 5 zones de temporisation. On peut maintenir la chaleur de n'importe quel type de récipient, y compris les boîtes à pizza, les plats à emporter emballés, les récipients jetables, etc.



Réservoir d'eau intégré d'une capacité de 3 litres pour le contrôle automatique de l'humidité



Système HACCP pour l'enregistrement du cycle de température à cœur de différents produits

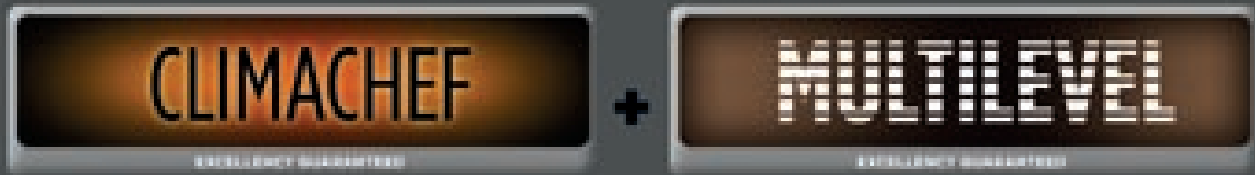


Le système de verrouillage du clavier avec mot de passe garantit au chef une protection optimale des données ou empêche toute interruption non souhaitée du programme de régénération

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE °C
<b>VIANDES</b>	
Bœuf (saignant-moyen): côtes, rôtis, barbecue, steaks	65 - 75
Viande de porc : rôti, barbecue, côtelettes	65 - 75
Bacon, jambon, saucisse	65 - 75
Agneau, veau	65 - 75
Boulettes de hamburger	75
Hot-dogs	75
<b>VIANDE DE POULET</b>	
Poulet frit (moelleux)	80 - 85
Poulet frit (croustillant)	80 - 85
Poulet rôti	75 - 80
<b>FRUITS DE MER/CRUSTACÉS</b>	
Poisson frit	75 - 80
Poisson: au four, grillé	65 - 70
Crevettes frites	75 - 80
<b>LÉGUMES</b>	
Légumes : à la vapeur	75
Pommes de terre au four	60 - 65
<b>LAIT/ŒUFS</b>	
Œufs: au plat	60 - 70
Œufs: brouillés, pochés, Bénédicte	60 - 70
Omelettes	60 - 70
Puddings, flans	60 - 70
<b>PAIN</b>	
Biscuits	60 - 65
Sandwiches	60 - 65
Viennoiseries danoises	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pain: blanc/de froment	60 - 65
<b>AMIDES</b>	
Spaghetti	60 - 65
Riz	60 - 65
Lasagnes	60 - 65
Haricots	60 - 65
Soupes, potages et sauces	60 - 65
Céréales cuites	60 - 65
Casseroles	60 - 65
<b>ALIMENTS CROQUANTS</b>	
Pizza	66 - 75
Aliments panés	80 - 85
Aliments secs croustillants	80 - 85
Pommes de terre frites	80 - 85
<b>PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES</b>	
Fruits de mer en sauce	61 - 75
Hamburgers/cheeseburgers dans les sandwiches	65 - 75
Plats à l'assiette	65 - 75
Amuse-gueule	65 - 75

# Warm

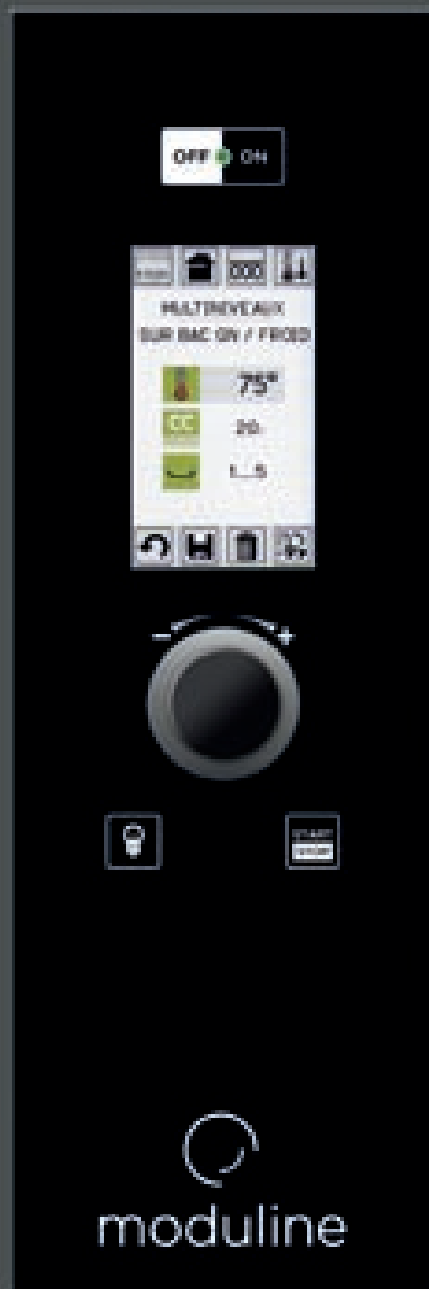
Solutions pour maintenir les aliments au chaud



## CHALEUR VENTILÉE

Écran tactile LCD de 4,3 pouces

Interrupteur pour la lumière se trouvant dans la chambre



Bouton ON/OFF

Bouton encodeur permettant de naviguer dans les fonctions du mainteneur de température et de régler tous les paramètres de maintien de la chaleur

Bouton START/STOP

## **1 Humidificateur**

---

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## **2 Contrôle électronique**

---

extrêmement intuitif et facile à utiliser, même par un personnel moins expérimenté

## **3 Puissance disponible**

---

les puissances installées sont parfaitement calibrées en fonction de l'utilisation

## **4 Poignée et charnières réglables**

---

fermeture toujours parfaite et hermétique

## **5 Pare-chocs périphériques en plastique**

---

quatre roues de 125 mm de diamètre, dont deux équipées d'un frein, et poignées de poussée latérales pour garantir une mobilité sans restrictions

1

2

3

4

5



## **1 Réserve d'eau**

---

Incorporée, avec alerte en cas de manque d'eau

## **2 Ventilateurs avec inversion périodique et automatique du sens de rotation**

---

ils permettent de jouir d'une uniformité parfaite des températures dans la chambre

## **3 Cloisons porte-plaques de cuisson**

---

facilement amovibles et lavables

## **4 Joint de porte en silicone**

---

résistant aux températures élevées et facilement interchangeables

## **5 Chambre étanche**

---

les coins arrondis et le système de drainage intégré facilitent un nettoyage aisé, effectué en toute sécurité

1

2

3

4

5





# série HHF

## CLIMACHEF + MULTILEVEL avec chaleur ventilée

HHF112E

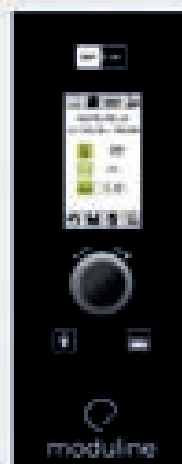
Capacité plaques de cuisson	10 (GN 2/1) ou 20 (GN 1/1)
Capacité à pleine charge	72 Kg
Température de fonctionnement	de +30°C à +120°C
Puissance électrique	2800 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	1000x855x1130 h mm



Chaleur ventilée avec CLIMACHEF

Versions multiniveaux avec 5 ou 8 zones temporisées

Panneau de contrôle VERSION HHF




## HHFI53E

<b>Capacité plaques de cuisson</b>	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)
<b>Capacité à pleine charge</b>	115 Kg
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C
<b>Puissance électrique</b>	2800 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	1000x855x1680 h mm





 duline



## CHALEUR VENTILÉE

Le système Climachef de Moduline établit des conditions idéales dans la chambre, afin de conserver les aliments jusqu'à trois fois plus longtemps que la plupart des équipements de maintien avec chaleur ventilée.

Le système de contrôle automatique de l'humidité Climachef contrôle l'injection d'eau, la chaleur, les ventilateurs et l'évacuation de l'humidité excédentaire. Ce système de contrôle mesure et maintient automatiquement des niveaux d'humidité précis, par incréments d'un pour cent, de 1% à 99%. Avec un contrôle aussi précis de l'humidité, les opérateurs peuvent conserver pratiquement tous les types d'aliments pendant des laps de temps exceptionnellement longs, sans pour autant nuire à la qualité et à la température, et cela à n'importe quel moment du cycle de traitement, même les plus exigeants dans le contexte de la restauration haut de gamme.

### Caractéristiques fonctionnelles et Plus produit



Température +30°C à +120°C



Programmes de maintien automatique, répartis selon 4 catégories de produits



Réglage manuel et enregistrement des recettes



Section pour les programmes préférés



Recettes toujours personnalisables et faciles à consulter



Port USB: logiciel, données HACCP et recettes se trouvent toujours à portée de main et s'adaptent constamment aux exigences du travail en cours



Système d'autodiagnostic pour le bon fonctionnement de tous les composants électriques



Arrêt automatique des motoventilateurs au moment de l'ouverture de la porte



# Plus produit



## CORE PROBE

La sonde à cœur amovible et interchangeable peut être fournie avec différents diamètres et points de mesure; sa poignée ergonomique rend son utilisation plus aisée et permet une introduction précise dans les aliments (sonde à cœur avec lecture en un seul point de série)



## HACCP DATA SAVING

Système HACCP pour l'enregistrement de la température du cycle à cœur pour différents produits à la fin du processus



## PadLock

Le système de verrouillage de l'écran, protégé par un mot de passe, assure une protection maximale des données pour le chef de cuisine et le protège contre toute interruption indésirable du programme de maintien



## PROTIME

Le système Protime vous permet de régler la date et l'heure auxquelles vous souhaitez préchauffer le four ou commencer à travailler

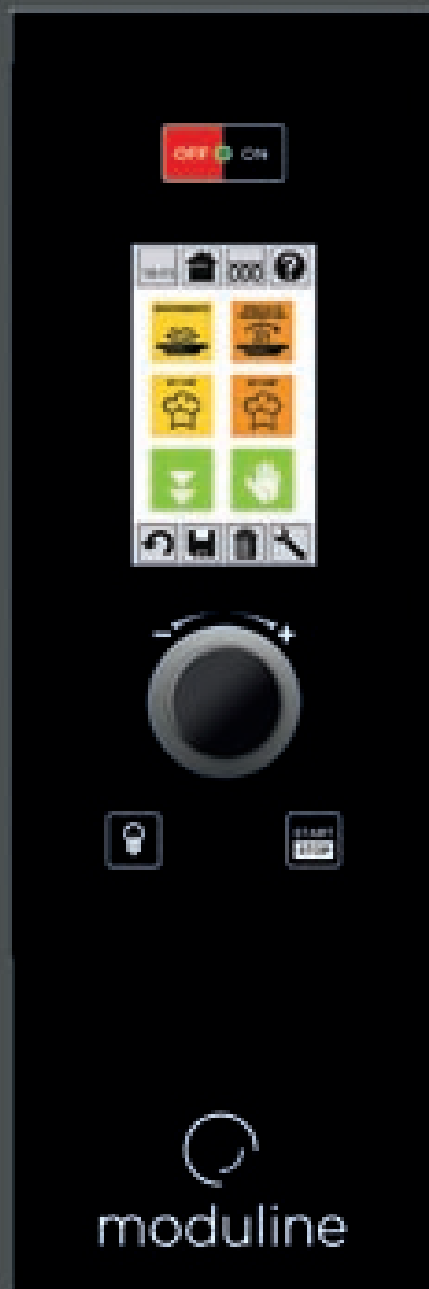
TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE °C
<b>VIANDES</b>	
Bœuf (saignant-moyen) : côtes, rôtis, barbecue, steaks	65 - 75
Viande de porc: rôti, barbecue, côtelettes	65 - 75
Bacon, jambon, saucisse	65 - 75
Agneau, veau	65 - 75
Boulettes de hamburger	75
Hot-dogs	75
<b>VIANDE DE POULET</b>	
Poulet frit (moelleux)	80 - 85
Poulet frit (croustillant)	80 - 85
Poulet rôti	75 - 80
<b>FRUITS DE MER / CRUSTACÉS</b>	
Poisson frit	75 - 80
Poisson: au four, grillé	65 - 70
Crevettes frites	75 - 80
<b>LÉGUMES</b>	
Légumes : à la vapeur	75
Pommes de terre au four	60 - 65
<b>LAIT/ŒUFS</b>	
Œufs: au plat	60 - 70
Œufs: brouillés, pochés, Bénédicte	60 - 70
Omelettes	60 - 70
Puddings, flans	60 - 70
<b>PAIN</b>	
Biscuits	60 - 65
Sandwiches	60 - 65
Viennoiseries danoises	60 - 65
Croissants	60 - 65
Pain: blanc/de froment	60 - 65
<b>AMIDES</b>	
Spaghetti	60 - 65
Riz	60 - 65
Lasagnes	60 - 65
Haricots	60 - 65
Soupes, potages et sauces	60 - 65
Céréales cuites	60 - 65
Casseroles	60 - 65
<b>ALIMENTS CROQUANTS</b>	
Pizza	66 - 75
Aliments panés	80 - 85
Aliments secs croustillants	80 - 85
Pommes de terre frites	80 - 85
<b>PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES</b>	
Fruits de mer en sauce	61 - 75
Hamburgers/cheeseburgers dans les sandwiches	65 - 75
Plats à l'assiette	65 - 75
Amuse-gueule	65 - 75

# Warm

Solutions pour maintenir les aliments au chaud



## CHALEUR VENTILÉE



Écran tactile LCD de 4,3 pouces

Bouton ON/ OFF

Bouton d'éclairage de cavité  
(pas actif sur les modèles HHFF/HHFT)

Bouton encodeur permettant  
de naviguer dans les  
fonctions du four et de  
programmer tous les  
paramètres d'entretien

Bouton START/STOP





## **1** **Contrôle électronique avec écran tactile**

---

extrêmement intuitif et facile à utiliser, même par un personnel moins qualifié

## **2** **Système de verrouillage des portes à trois points**

---

## **3** **Puissance disponible**

---

la puissance installée est parfaitement calibrée en fonction du type d'utilisation



## **1 Humidificateur avec ClimaChef**

---

conçu pour minimiser la consommation d'eau

## **2 Inversion périodique et automatique de la rotation des motoventilateurs**

---

permet d'obtenir une parfaite uniformité de la température dans la chambre

## **3 Chambre étanche**

---

les coins arrondis et le système intégré de récupération de l'eau de condensation facilitent le nettoyage et le rendent plus sûr

## **4 Pare-chocs en acier inox**

---

placés à l'intérieur de la chambre, ils permettent une introduction plus sûre du plateau ou des chariots porte-assiettes

## **5 Fond de la chambre plat, sans rampe d'accès**

---

au niveau du sol. Facilite les manœuvres dans la cuisine avec les chariots porte-plaques de cuisson ou porte-assiettes



1

2

3

4

5

# série HHFF/HHFT

## Chaleur ventilée avec CLIMACHEF

	HHFF20E*	Traversant HHFF22E*◊	HHFT20E*	Traversant HHFT22E*◊
Capacité plaques de cuisson	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)	20 (GN 1/1)
Capacité assiettes	84 (Ø 230 mm - 310 mm)	84 (Ø 230 mm - 310 mm)	62 (Ø 230 mm - 310 mm)	62 (Ø 230 mm - 310 mm)
Température 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
Dimensions de la chambre	780x695x1860 h mm	780x705x1860 h mm	570x860x1860 h mm	570x900x1860 h mm
Puissance électrique	6300 W	6300 W	6300 W	6300 W
Alimentation électrique	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
Dimensions	1179x993x1967 h mm	1179x991x1967 h mm	969x1188x1967 h mm	969x1186x1967 h mm

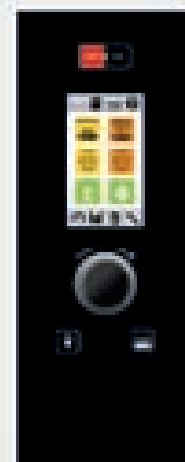


\* Chariots porte-plaques de cuisson ou porte-assiettes non inclus

Équipements standards: ClimaChef, sonde centrale, port USB

◊ Versions passantes

**Panneau de commande écran tactile**

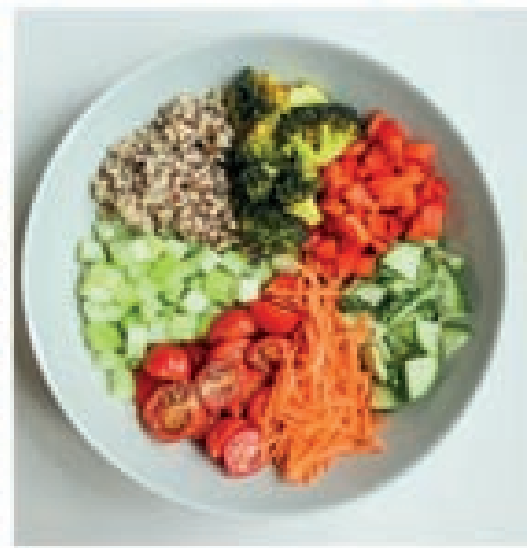


HHFF40E\*

Traversant  
HHFF42E\*<sup>◇</sup>

<b>Capacité plaques de cuisson</b>	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)	40 (GN 1/1) ou 20 (GN 2/1)
<b>Capacité assiettes</b>	126 (Ø 230 mm - 310 mm)	126 (Ø 230 mm - 310 mm)
<b>Température de fonctionnement</b>	de +30°C à +120°C	de +30°C à +120°C
<b>Dimensions de la chambre</b>	780x965x1860 h mm	780x975x1860 h mm
<b>Puissance électrique</b>	7800 W	7800 W
<b>Alimentation électrique</b>	380-415V 3N 50/60 Hz	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	1179x1263x1967 h mm	1179x1262x1967 h mm





# Cold

## **Solutions pour conserver les aliments au froid**

Qu'ils soient crus ou cuits, les aliments doivent être conservés de manière optimale jusqu'à ce qu'ils soient servis et consommés. Moduline rend cela possible grâce à une gamme d'armoires frigorifiques sur roues qui, grâce à des solutions hautement technologiques et à une conception très efficace en matière de design, offrent d'excellentes performances, répondant en tout point à la restauration professionnelle la plus exigeante. L'isolation parfaite de l'équipement, le silence et la facilité de transport font que les opérations pour les services de banquet et pour le service différé deviennent faciles à gérer, de manière pratique et en toute sécurité.

Qui plus est, la gamme de produits Cold offre des avantages sensibles en termes de rationalisation des processus, d'économies d'énergie et de préservation de l'intégrité et de la palatabilité des mets servis.



  
moduline





# CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

## Caractéristiques fonctionnelles

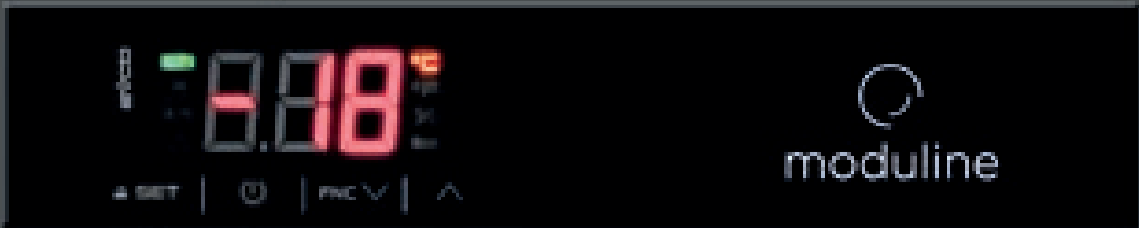


Température de 0°C à +10°C pour les chariots réfrigérés (positifs)



Température -18°C à +5°C pour les chariots de congélation

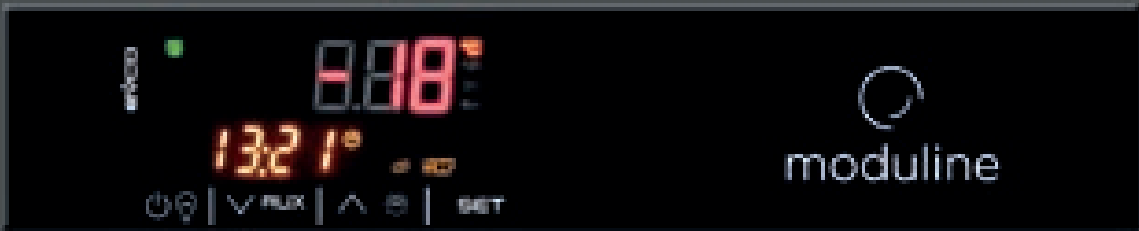
Affichage numérique



Touche ON/OFF  
Touche de réglage de la température  
Touches d'augmentation/diminution de la température

Affichage numérique

\*



Touche ON/OFF  
Touches d'augmentation/diminution de la température  
Touche de réglage de la température

### \* RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE OPTIONNEL AVEC CONNEXION WIFI

En reliant ce contrôleur au réseau Wi-Fi, on peut contrôler la température à distance, modifier les paramètres et allumer et éteindre l'équipement à partir d'un ordinateur portable ou d'un téléphone mobile (Android uniquement) à l'aide d'une application cloud basée sur le Web.

# série HCT/HFT

## MONOBLOCK avec réfrigération ventilée

HCT162E

HCT122E

Capacité plaques de cuisson	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) ou 24 (GN 1/1)
Capacité assiettes	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	48 (Ø 200 mm - 260 mm) 24 (Ø 270 mm - 320 mm)
Distance entre plaques de cuisson	68 mm	68 mm
Température de fonctionnement	de +0°C à +10°C	de +0°C à +10°C
Puissance électrique	200 W	200 W
Alimentation électrique	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
Dimensions	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



Panneaux de commande HCT/HFT



Contrôleur par Wi-Fi en option

## HFTI62E

## HFTI22E

<b>Capacité plaques de cuisson</b>	16 (GN 2/1) ou 32 (GN 1/1)	12 (GN 2/1) ou 24 (GN 1/1)
<b>Capacité assiettes</b>	64 (Ø 200 mm - 260 mm) 32 (Ø 270 mm - 320 mm)	48 (Ø 200 mm - 260 mm) 24 (Ø 270 mm - 320 mm)
<b>Distance entre plaques de cuisson</b>	68 mm	68 mm
<b>Température de fonctionnement</b>	de -18°C à +5°C	de -18°C à +5°C
<b>Puissance électrique</b>	360 W	360 W
<b>Alimentation électrique</b>	AC 220-240V 50/60 Hz	AC 220-240V 50/60 Hz
<b>Dimensions</b>	801x877x1943 h mm	801x877x1943 h mm



# FAMILLE DE PRODUITS DIVISÉES PAR APPLICATION/SCÉNARIO

FAMILLE DE PRODUITS	PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES	APPLICATION
HSH, HSW	CHAUFFAGE STATIQUE AVEC DELIWARM	RESTAURANT RESTAURATION RAPIDE PETITE RESTAURATION SERVICE EN CHAMBRE BAR/RESTAURANT À DISTANCE CAMIONS-RESTAURANTS/ RESTAURATION MOBILE SUPERMARCHÉS
HHT	CHAUFFAGE AVEC DELIWARM	RESTAURATION COMMERCIALE RESTAURATION RAPIDE BANQUETS/ÉVÉNEMENTS CANTINES HÔPITAUX SUPERMARCHÉS
HHFF, HHFT	CHAUFFAGE VENTILÉ AVEC CLIMACHEF	BANQUETS/ÉVÉNEMENTS CANTINES HÔTELS
HHA	CHAUFFAGE VENTILÉ AVEC AIRFLOW+	RESTAURATION COMMERCIALE RESTAURATION RAPIDE BANQUETS/ÉVÉNEMENTS CANTINES HÔPITAUX SUPERMARCHÉS
HHF	AVEC CLIMACHEF ET CONTRÔLE MULTINIVEAUX	RESTAURATION COMMERCIALE RESTAURATION RAPIDE BANQUETS/ÉVÉNEMENTS
HCT, HFT	REFROIDISSEMENT VENTILÉ AVEC MONOBLOCK	BANQUETS/ÉVÉNEMENTS CANTINES HÔTELS BAR/RESTAURANT SANS CUISINE

## **DURÉE DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE**

## **TYPE D'INSTALLATION**

20' - 240' MINUTES EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

DE TABLE, SOUS LE COMPTOIR, SOUS LA TABLE DE CUISSON/ARMOIRE, À ENCASTRER

20' - 240' MINUTES EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

CHARIOTS, INSTALLATION LIBRE AVEC PIEDS RÉGLABLES EN OPTION

20' - 90' MINUTES EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

INSTALLATION LIBRE AVEC INTRODUCTION DE CHARIOTS, VERSIONS PASSANTES DISPONIBLES

20' - 75' MINUTES EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

CHARIOTS, INSTALLATION LIBRE AVEC PIEDS RÉGLABLES EN OPTION

20' - 90' MINUTES EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

CHARIOTS

20' - INF. EN FONCTION DU TYPE D'ALIMENT ET D'APPLICATION

CHARIOTS



moduline

