

Pressure

Hogedrukstoomovens: snelheid gecombineerd met kwaliteit




moduline



Pressure

Met de Moduline hogedrukstoomoven is een gezonde, calorie arme en snelle bereiding mogelijk, waarbij de voedingswaarden en de smaak van elk ingrediënt behouden blijven.

Deze beloftes worden volledig waargemaakt met de nieuwe hogedrukstoomoven van Moduline, het resultaat van geavanceerd onderzoek en aandacht voor de concrete vereisten van de hedendaagse, professionele catering. Het resultaat is het beste wat de technologie vandaag de dag te bieden heeft op het gebied van prestaties en gebruiksvriendelijkheid.

In de AISI 316 roestvast stalen drukkamer kan de temperatuur van 50°C tot 122°C (een maximumdruk van 1,2 bar) worden gevarieerd. Op die manier worden tijd- en energiebesparing en de kwaliteit van de voedingsmiddelen verzekerd.

De voedingswaren komen niet in aanraking met water, maar alleen met de stoom onder hoge druk, waardoor ze op relatief lage temperaturen worden gegaard. Deze eigenschappen zorgen ervoor dat de hogedrukstoomoven ook perfect is voor het pasteuriseren, steriliseren, ontdooien, sousvide of regenereren van gekoelde – en/of diepvries producten. Behalve nauwkeurig is de Moduline hogedrukstoomoven ook een flexibel hulpmiddel voor vele toepassingen ondersteund door geavanceerde technologie en een eenvoudige en gebruikersvriendelijke bedieningspaneel.



Functionele eigenschappen



Temperatuur van +50°C tot +122°C en een druk van 0 tot 1,2 bar.



De automatische bereidingsprogramma's, onderverdeeld in 6 product categorieën ondersteunen U bij het werken met de hogedrukstoomoven.



De mogelijkheid het programma handmatig in te stellen en het programma/ recept na gebruik op te slaan, biedt de kok een goede operationele ondersteuning.



Sectie voor favoriete programma's, waarin veel gebruikte recepten kunnen worden opgeslagen en bij gebruik snel worden geselecteerd.



Recepten kunnen altijd worden gepersonaliseerd, opgeslagen en eenvoudig weer geselecteerd.



Met de pasteurisatiefunctie kunt u snel, op een zo veilig mogelijke manier en perfect gelijkmatig voedingsmiddelen in potjes (d.w.z. conserven, jams, enz.) pasteuriseren.



Met de sterilisatiefunctie kunt u snel, op een zo veilig mogelijke manier en perfect gelijkmatig preparaten in potten (d.w.z. conserven, jams, enz.) steriliseren.



Met de ontdooifunctie kunt u snel en veilig elk diepgevroren product ontdooien, waarbij de organoleptische kenmerken behouden blijven.



Met de regeneratiefunctie kunt u snel eerder bereide en vervolgens terug gekoelde gerechten opwarmen.



Met de sousvide functie kunnen op delicate wijze gevacumeerde producten worden bereid. Kruiden of marinades die aan de vacuumzak zijn toegevoegd dringen in het product gedurende het kook proces. Met behulp van lage druk stoom kan de warmte sneller in de zak doordringen, waardoor de bereidingstijd verkort wordt. Daarentegen neemt de houdbaarheid van het product sterk toe.



De laag temperatuur-functie is bijzonder geschikt om vlees mee te bereiden; de stoom onder druk bij lage temperaturen verbetert de smaak van het vlees en voorkomt gewichtsverlies.



USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - of downloaden (optie).



De bereidingsprogramma's kunnen worden onderverdeeld in 9 verschillende stappen, zodat men per stap in het programma de beste instelling kan kiezen.



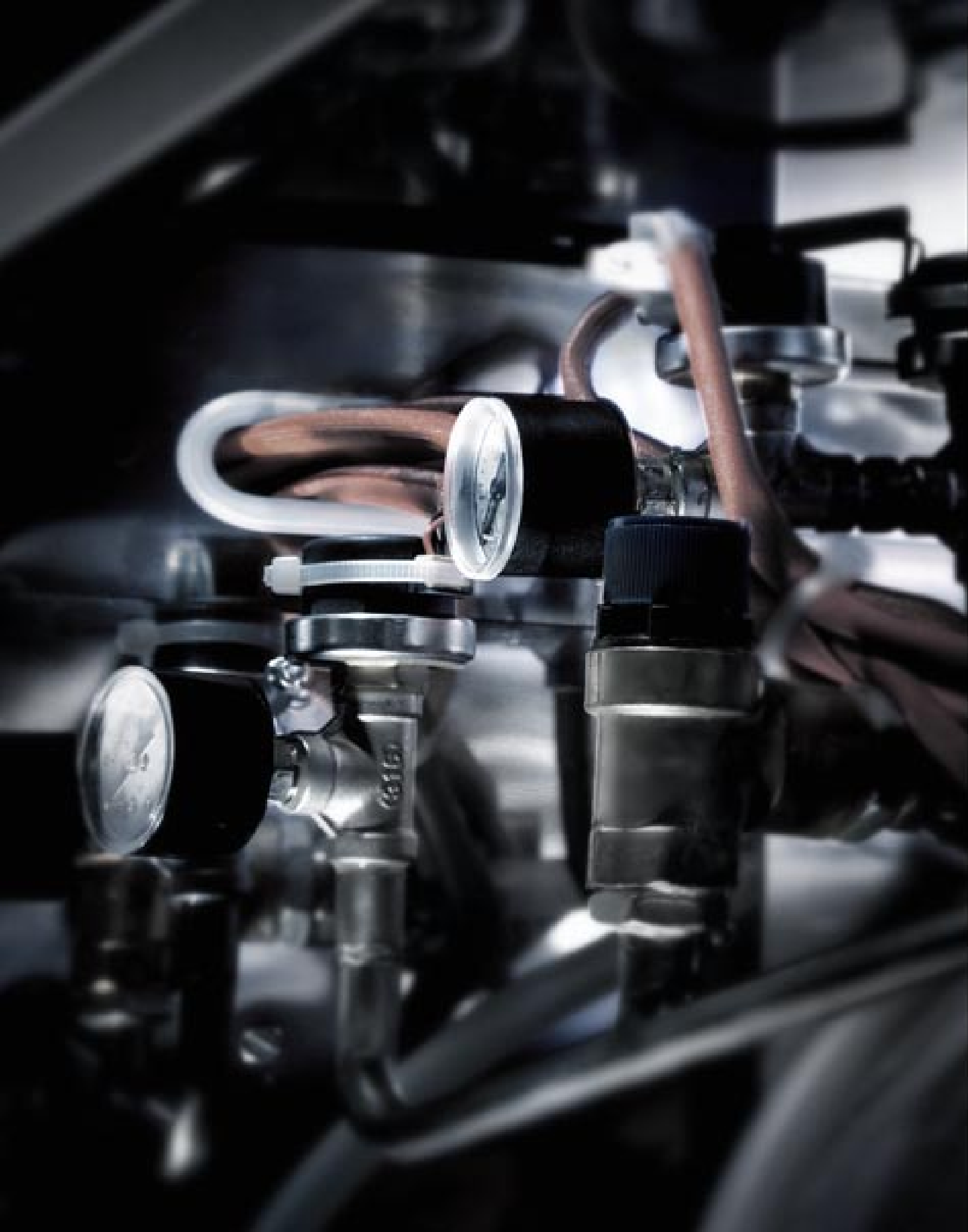
De niveauregeling van de boiler vermindert het waterverbruik afhankelijk van de gevraagde behoeften.



Na de bereiding wordt de stoom in de kookruimte automatisch binnen korte tijd gecondenseerd (van druk afgehaald) en voorkomt het gevaar dat er hete damp uit de oven komt wanneer de deur wordt geopend.



Na gebruik kan men handmatig alle achtergebleven etensresten verwijderen en hierna kiezen voor een snelle - en eenvoudige sterilisatiecyclus tussen het koken van verschillende gerechten als de gaarruimte gedurende enkele minuten leeg is. Op die manier is de hogedrukstoomoven altijd schoon.



PLUS

MULTILEVEL

MultiLevel functie: met de hogedrukstoomoven kunt u verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden of temperaturen bereiden, waarbij het systeem met tussenpozen aangeeft wanneer deze gereed zijn.

FIT POWER

Door het elektronische beheer van de verwarmingselementen van de boiler, FitPower, kunt u naar eigen inzicht het vermogen gebruiken, om energie te besparen en de juiste stoom ter beschikking te hebben.

HACCP

USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up - of downloaden (Optie geleverd met de USB-poort).

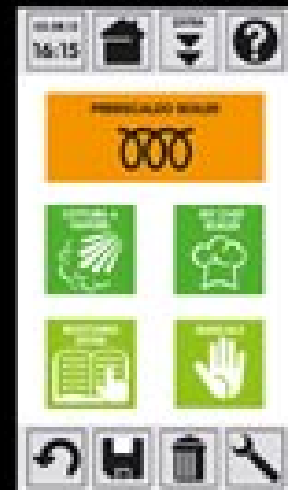
PadLock

De toetsvergrendeling met wachtwoord garandeert de kok een maximale bescherming van de gegevens en een maximale bescherming tegen een ongewenste onderbreking van het bereidingsprogramma.

PROTIME

Met deze functie kunt u de datum en tijd instellen waarop u wilt dat de stomer/boiler begint voor te verwarmen.

AAN/UIT-schakelaar



Toets om de deur te openen



START/STOP-toets

4,3-inch lcd-aanraakscherm:

- temperatuurregeling van +50°C tot +122°C (1,2 bar max.)
- tijdrinstelling
- automatische bereidingsprogramma's onderverdeeld in 6 categorieën
- mogelijkheid om maximaal 9 bereidingsstappen te programmeren
- favoriete programmasectie
- voorverwarmingsfunctie boiler
- speciale modi: pasteurisatie, sterilisatie, ontdooien, regeneratie, vacuümgaan, laagtemperatuurbereiding
- bereiding met kerntemperatuurvoeler
- bijzondere functies: ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower



moduline

Gesloten CVE

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

Deur

de koude luchtlaag tussen de buiten - en binnendeur houdt de temperatuur aan de buitenkant van de deur altijd onder controle

Automatische deurvergrendeling

de deur blijft vergrendeld tijdens de bereidingscyclus totdat de druk van de kookruimte wordt genomen

Condensopvangbak

onder de deur en uitneembaar. Geen lekkage en plassen van water meer op de vloer



Elektronische drukschakelaars

voor een perfect gelijkmatige temperatuur in de kookruimte

Hermetisch gesloten kookruimte

geleverd met ingebouwd afvoersysteem wat de reiniging gemakkelijker en veiliger maakt

Een elektronisch en automatisch stoomcontrolesysteem

regelt de temperatuur in de kookruimte en dankzij de stoomtoevoer vermindert het de duur van de bereidingscyclus door de blootstellingstijd van het product te minimaliseren. Het resultaat is een minimaal gewichtsverlies, evenals een buitengewone, natuurlijke eindkwaliteit

Rekgeleidingen

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Hermetische deursluiting getest bij 2 bar

Interne kerntemperatuurvoeler

maakt de bereidingsprocessen eenvoudiger en garandeert een nauwkeurig en heerlijk resultaat

Isolatie van de kookruimte

sterk isolerende materialen garanderen minder warmteverlies



SERIE CVE



CVE 031 E

Aantal schalen	3 GN 1/1
Bedrijfstemperatuur	van +50°C tot +122°C (max. 1,2 bar)
Afstand tussen de zijgeleiders	80 mm (h)
Elektrisch vermogen	15,5 kW
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50Hz
Afmetingen	700x880x750 mm

Compleet met kerntemperatuurvoeler

MODULINE SRL

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