

Pressure

Hornos de vapor a presión: velocidad y calidad combinadas




moduline



Pressure

Hornos de presión: velocidad y calidad. Una cocción sana, ligera y rápida que conserva el valor nutricional y el sabor de los ingredientes es posible con el horno a presión de Moduline. Éstas son las expectativas que Moduline va a cumplir totalmente con el horno a presión, el resultado de un estudio atento y profundo de las necesidades que tiene hoy en día un catering profesional. El resultado es el mejor que la tecnología puede ofrecer en términos de rendimiento y conveniencia. En la cámara en acero inoxidable AISI 316, la temperatura del vapor puede variar de +50 °C a +122 °C (1,2 bar de presión máx.), garantizando ahorros de tiempo y manteniendo los valores nutricionales y el sabor de la comida. Los alimentos no entran en contacto con el agua, sino sólo con su vapor presurizado, y el proceso de cocción tiene lugar con temperaturas relativamente bajas. Estas son características que hacen del horno a presión el producto ideal también para pasteurizar, esterilizar, descongelar, cocinar al vacío o recalentar productos enfriados. Además de ser preciso, el horno a presión de Moduline es una herramienta flexible que puede emplearse en muchas aplicaciones, gracias a su avanzada tecnología y a su interfaz sencilla e intuitiva.



Características funcionales



Temperatura de +50°C +122°C, presión de 0 bar a 1,2 bar.

Los programas de cocción automáticos, divididos en seis categorías de producto, son el punto de partida inicial para su experiencia con un horno a presión.

La configuración manual de la cocción y la grabación de recetas ofrecen la conveniencia que esperan los chefs tradicionales.

Sección de programas favoritos, vida diaria y experiencia siempre al alcance de la mano.

Las recetas son siempre personalizables y fáciles de navegar. La función de pasteurización le permite pasteurizar rápidamente preparaciones en tarros (por ejemplo, conservas, mermeladas, etc.) con unas condiciones máximas de seguridad y una homogeneidad perfecta.

La función de esterilización le permite esterilizar preparaciones en tarros (por ejemplo, conservas, mermeladas, etc.) con unas condiciones máximas de seguridad y una homogeneidad perfecta.

La función de descongelación le permite descongelar de manera rápida y segura cualquier producto congelado, sin perder sus características organolépticas.

La función de regeneración le permite recalentar rápidamente productos cocinados y después enfriados.

La función de cocción al vacío le permite cocinar con suavidad cualquier producto que se haya almacenado al vacío. El vapor a presión a bajas temperaturas permite que el calor entre en la bolsa más rápido, lo que disminuye el tiempo de cocción y de exposición del producto: así no se produce ninguna transferencia entre la bolsa y su contenido.

La función de cocción lenta se indica especialmente para la carne. El vapor a presión a baja temperatura mejora los sabores de las materias primas y evita pérdidas de peso.

Puerta USB: software, datos HACCP y recetas siempre al alcance de la mano, en línea con la evolución en el trabajo (opcional).

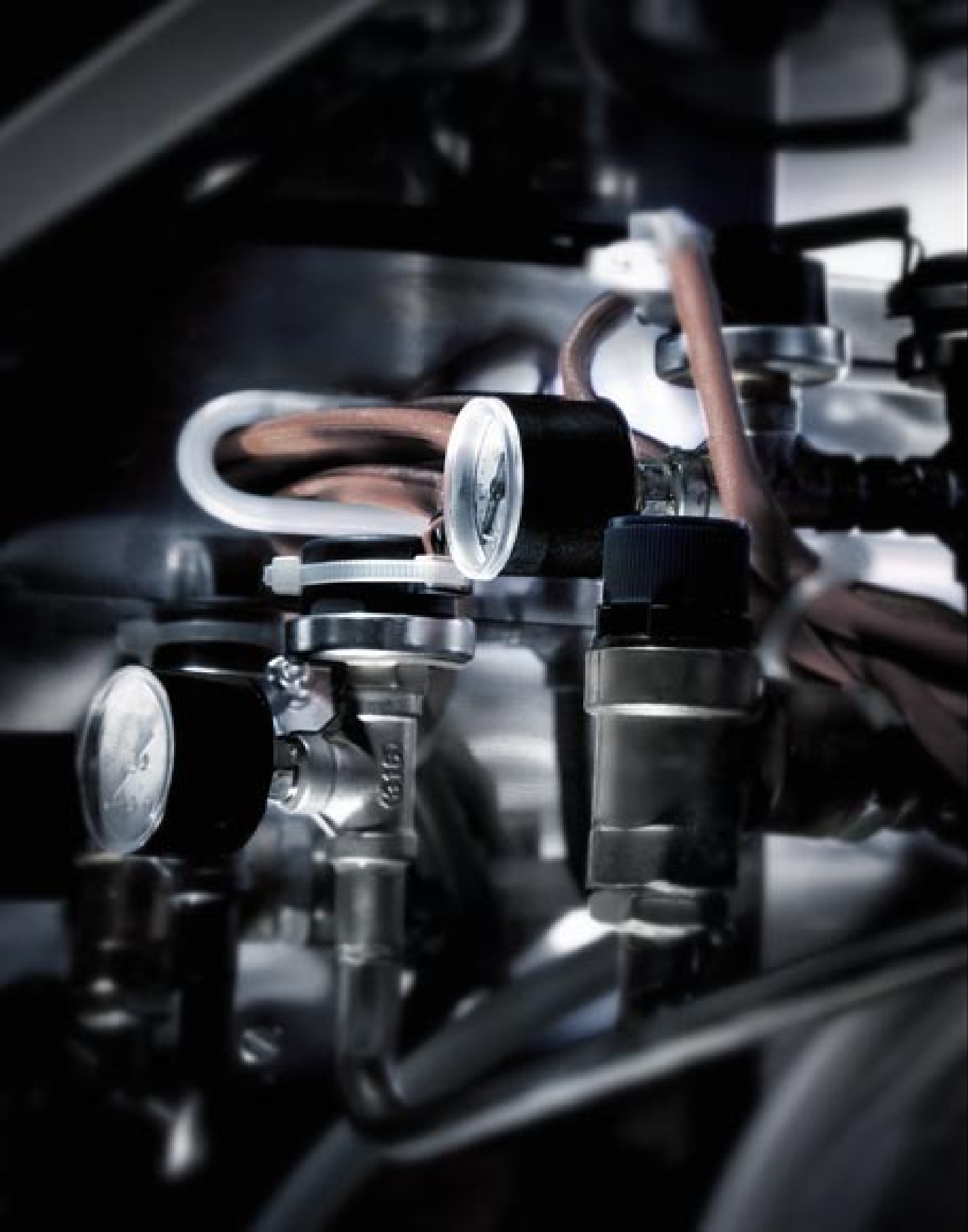
Los programas de cocción pueden separarse en nueve fases distintas, lo que permite un alto rendimiento del proceso de los alimentos.

El control de nivel de la caldera reduce el consumo de agua según las necesidades actuales.

El sistema automático de reducción de presión en la cámara después de la cocción evita el peligro de que salga vapor caliente al abrir la puerta.

Limpiar es tan sencillo como quitar cualquier trozo de comida que quedara y ejecutar un ciclo simple de esterilización, con la cámara vacía, durante unos minutos.

De esta forma, el horno a presión estará siempre limpio.



PLUS

MULTILEVEL

Función MultiLevel: el horno a presión es capaz de gestionar platos distintos con tiempos y temperaturas de cocción diversos e indicar cuándo están listos por separado.

FIT POWER

FitPower: el sistema de gestión electrónica de las resistencias de la caldera le permite usar potencia según sus necesidades: así puede ahorrar energía y mantener disponible el suministro de vapor.

HACCP

El sistema HACCP registra la temperatura al corazón durante los ciclos de varios productos al final del proceso (opcional, se entrega con la puerta USB).

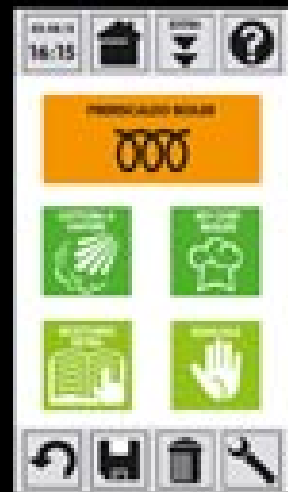
PadLock

El sistema de bloqueo del teclado mediante contraseña asegura al chef una protección máxima de los datos o contra interrupciones no deseadas del programa de cocción.

PROTIME

El sistema ProTime permite configurar la fecha y la hora a las que desea que la caldera se precaliente.

Interruptor ON/OFF



Pantalla táctil LCD de 4,3":

- Control de temperatura de +50°C a +120°C (1,2 bar máx.)
- Control del tiempo
- Programas automáticos de cocción divididos en seis categorías
- Capacidad de gestionar hasta 9 fases de cocción por programa
- Sección de programas favoritos
- Función de precalentamiento de la caldera
- Modos especiales: pasteurización, esterilización, descongelación, regeneración, cocción al vacío, cocción a baja temperatura
- Cocción con sonda al corazón
- Características especiales: ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

Tecla de apertura de la puerta



Tecla START/STOP



Control electrónico

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

Puerta doble

el espacio de aire frío mantiene las temperaturas externas de la puerta bajo control

Bloqueo automático de la puerta

la puerta permanecerá cerrada durante el ciclo de cocción, hasta la despresurización de la cámara

Bandeja de recogida de la condensación

bajo la puerta, extraíble. No más fugas y acumulación de agua en el suelo



Interruptores electrónicos de presión

aseguran una perfecta uniformidad de la temperatura en la cámara

Cierre hermético de la cámara

se entrega con un sistema de drenaje integrado que hace la limpieza más fácil y segura

Sistema electrónico y automático de control del vapor

controla la temperatura en la cámara. Gracias al suministro de vapor, reduce el ciclo de cocción al minimizar el tiempo de exposición del producto: el resultado es una pérdida mínima de peso y una calidad final natural y extraordinaria

Guías

se pueden quitar y lavar con facilidad

Cierre hermético probado a 2 bar

Sonda al corazón interna

hace que el proceso de cocción sea más sencillo y garantice un resultado preciso y delicado

Aislamiento de la cámara de cocción

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor



SERIE CVE



CVE031E

Capacidad bandejas	3 GN 1/1
Temperatura de funcionamiento	de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Distancia entre guías	80 mm
Potencia eléctrica	15500 W
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50Hz
Dimensiones	700x880x750 mm

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