

TEMP UP

FORNI DI RIATTIVAZIONE E MANTENIMENTO IN TEMPERATURA



IGIENE :

Pulizia facilitata.
Guide imbutite.
Griglia del ventilatore amovibile, lavabile in lavastoviglie.



Semplicità d'uso :

funzionamento intuitivo.
Indicazione permanente del tempo di attività restante.
Passaggio automatico in modalità mantenimento in temperatura.

Risparmio energetico :

tasto «mezzo-carico».

Affidabilità :

tenuta stagna e isolamento della plancia comandi.

Protezione della scheda elettronica con fusibile «standard».



Modularità :

porta reversibile in standard.

Compatibilità dei volumi

con gli armadi di mantenimento in temperatura Tournus a 10 e 15 livelli.



Manutenzione semplice

Sicurezza :

stabilità delle griglie già a partire dal 25% del carico (tranne GN 2/1).



Compattezza : larghezza 665 mm, minimo ingombro.

Tenuta stagna della porta :

assenza di fuoriuscita di condensa durante il riscaldamento.

2 MODALITÀ' DI REGOLAZIONE

Forni Mono-Programma

Per programmare un unico tempo di rimessa in temperatura

Forni Multi-programma

Per gestire simultaneamente 3 durate di rimessa in temperatura con UN SOLO scarico a fine tempo.

Funzione igrometria.



Guardate la nostra documentazione





TEMP UP

FORNI DI RIATTIVAZIONE E MANTENIMENTO IN TEMPERATURA LEGAME FREDDO



Modulari

SEMPLICITÀ' D'USO

Affidabili

Risparmio di energia

Carico facile

Raggiungimento
temperatura
rapido

Forni di riattivazione temperatura. Isolamento delle pareti e della porta in lana di vetro. Interno GN 1/1 interamente arrotondato con guide stampate. Spazio tra guide: 71 mm. **Porta intera inox reversibile**, apertura a 210° con giunto compressibile. Forno su supporto con ripiano inferiore (tranne che per i modelli a 5 livelli: supporto in opzione). Basamenti inox ø 45 mm con piedini. Pannello di comando a tasti sensibili con display indicante il tempo di riscaldamento restante. Comando start/stop. Regolazione tempi di funzionamento a rotella. Tasto mezzo-carico. Dispositivo automatico apertura sfianto di sicurezza. Allarme sonoro di fine ciclo, passaggio automatico a modalità di mantenimento in temperatura.

Sistema di riscaldamento elettrico: ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno, passaggio aria attraverso resistenze blindate inox, stagne. Interruzione della ventilazione e del timer all'apertura della porta. Indice di protezione IP 25, lavabile con getto a bassa pressione. Allacciamento elettrico con scatola, tensione 400 V trifase (commutabile in 230 V per forni a 5 livelli), frequenza 50/60 Hz.

2 MODALITÀ' DI FUNZIONAMENTO

programmazione di un unico tempo di riattivazione.

Forni Multi-Programma

permettono di gestire simultaneamente 2 o 3 tempi di riattivazione

LO SAPEVATE ?

I forni a 10 livelli Tournus raggiungono la temperatura impostata in 33 - 54 minuti a seconda delle preparazioni



PREFERISCO TEMP↑UP

1 - SEMPLICITÀ' DI PULIZIA : L'IGIENE



Interni arrotondati con guide imbutite. Lavabile con getto a bassa pressione. I pannelli di protezione del ventilatore e della resistenza sono smontabili senza utensili e possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Il giunto di supporto della porta è asportabile per agevolare la pulizia. L'omogeneità della temperatura all'interno del forno evita la fuoriuscita e la ri-cottura degli alimenti.

2 - SEMPLICITÀ' D'USO

L'utilizzatore programma la durata della rimessa in temperatura grazie ad una rotella largamente dimensionata. Programmazione semplice, rapida ed efficace. Al termine del ciclo di riscaldamento i forni passano automaticamente in modo "mantenimento in temperatura". Indicazione permanente dello stato del ciclo, indicazione del tempo restante al termine. Interruzione del conteggio del tempo all'apertura della porta.

3. ERGONOMIA E SICUREZZA DEGLI UTILIZZATORI

Il passo delle guide (71 mm) ottimizza l'uso dei contenitori più comuni. Un sistema anti oscillazione evita il rischio di rovesciamento dei contenitori e delle griglie quando caricate già al 25% del loro peso.

Apertura della porta: 240°

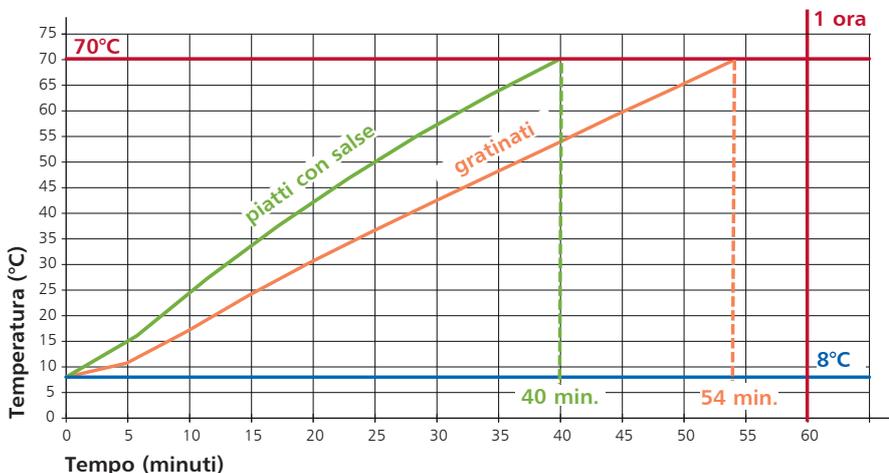
4 - SEMPLICITÀ' D'INSTALLAZIONE

I forni sono compatti: solo 665 mm di profondità, ideali anche per spazi ridotti. La porta è reversibile per adattarsi a qualsiasi progetto.

5 - AFFIDABILITÀ' «TOURNUS»

Costruzione robusta, scocca monoblocco, supporto saldato integrato nella struttura del forno, pannello dei comandi a tenuta stagna. Protezione dei comandi elettronici con fusibile standard semplice da sostituire in caso di necessità.

6 - RAGGIUNGIMENTO RAPIDO TEMPERATURA





TEMP⁷UP

FORNI DI RIATTIVAZIONE TEMPERATURA



Lexan Mono-programma

- tasto avvio/spengimento
- tasto mezzo-carico
- tasto "programma patatine"
- manopola per regolazione durata
- schermo LCD con indicazione del tempo restante a fine ciclo
- indicatori di ciclo (rimessa o mantenimento in temperatura)



Forni GN 1/1 mono-programma

Forni a	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dim. L x P x H fuori-tutto (mm)	Codice
5 livelli in appoggio	2,26	3,32	665 x 815 x 798	507 604
5 livelli con supporto	2,26	3,32	665 x 815 x 1638	<u>507 605</u>
7 livelli con supporto	3,13	7,08	665 x 815 x 1638	507 610
10 livelli con supporto	4,07	9,87	665 x 815 x 1638	<u>507 615</u>
15 livelli con supporto	6,44	14,17	665 x 815 x 1638	<u>507 620</u>

Lexan Multi-programma

- A complemento del Forno Mono-programma
- tasto "umidificazione"
- tre tasti per selezionare 3 tempi di riscaldamento con un unico scarico



Forni GN 1/1 multi-programma

Forni a	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dim. L x P x H fuori-tutto (mm)	Codice
5 livelli in appoggio	2,26	3,32	665 x 815 x 798	507 624
5 livelli con supporto	2,26	3,32	665 x 815 x 1638	507 625
7 livelli con supporto	3,13	7,08	665 x 815 x 1638	507 630
10 livelli con supporto	4,07	9,87	665 x 815 x 1638	507 635
15 livelli con supporto	6,44	14,17	665 x 815 x 1638	507 640

(1) Corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-006 per un ciclo di 60 minuti.
 (2) Corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.



15 livelli con supporto
507620/507640



10 livelli con supporto
507615/507635



7 livelli con supporto
507610/507630



5 livelli con supporto
507605/507625



5 livelli in appoggio
507604/507624

Collegamento elettrico su terminale, tensione 400 V trifase*, frequenza 50/60 Hz.

* forni a 5 livelli commutabile anche a 230 V





**Possibilità
di caricare
2 contenitori
GN 1/1 per livello
o 1 cont. GN 2/1**

Forni GN 2/1 mono-programma

Forni a	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dim. L x P x H fuori-tutto (mm)	Codice
10 livelli con supporto	8,917	18,37	665 x 1193 x 1636	507 715

Forni GN 2/1 multi-programma

Forni a	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dim. L x P x H fuori-tutto (mm)	Codice
10 livelli con supporto	8,917	18,37	665 x 1193 x 1636	507 735



Supplementi

Descrizione	Codice
Vasca recupero condensa GN1/1, prof. 40 mm con supporto	507 655
Cavo di alimentazione senza presa, lunghezza 2 metri	701 962
Contenitore patatine fritte, GN1/1 capacità 5 litri, l'unità	903 814
Griglia inox GN 1/1	805 081



CAPACITÀ DI CARICO

Dim. contenitori (mm)	Forni 5 livelli									
	Numero di contenitori	Numero di porzioni*								
225 x 180 x 30 (individuale)	15	15	21	21	30	30	45	45	60	60
200 x 200 x 50 (EN 4)	10	25	14	34	20	50	30	75	40	60
300 x 200 x 50 (EN 6)	10	36	14	50	20	75	30	112	40	150
176 x 162 x 50 (GN 1/6)	30	52	42	76	60	105	90	165	120	220
265 x 162 x 50 (GN 1/4)	20	52	28	72	40	105	60	165	80	220
325 x 176 x 50 (GN 1/3)	15	52	21	76	30	105	45	165	60	220
325 x 265 x 50 (GN 1/2)	10	52	14	72	20	105	30	165	40	220
530 x 325 x 50 (GN 1/1)	5	52	7	72	10	105	15	165	20	220

* Peso medio di un a porzione: carne da 100 a 120 g. Verdure da 150 a 180 g.

ROLL'SERVICE

ARMADI DI MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

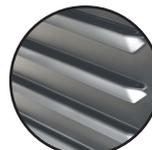


Sistema di recupero della condensa*



Facilità di carico :

porta con apertura a 270°
Sistema di blocco della porta in posizione aperta.



Igiene :

fondo con bordi arrotondati e guide imbutite. Spazio tra le guide: : 71 mm



Omogeneità della temperatura :
ventilatore centrifugo.



Semplicità di funzionamento :

serbatoio da 2 litri, accessibile dal fronte, amovibile. 24 ore di autonomia.



Semplicità di accesso alla plancia comandi:

regolazione della temperatura (range da 30°C a 85° C) e del controllo dell'igrometria (da 30% a 50%), indice di protezione IP 25.



2 Impugnature laterali di

manovra e una posteriore facilitano gli spostamenti.



Ergonomia :

impugnatura agevole dal design esclusivo.



Manutenzione :

accesso alle parti tecniche semplificato



Maneggevolezza :

4 ruote girevoli di cui 2 con freno.

Para-colpi perimetrale

non tracciante : protezione dell'armadio e dei locali

Compattezza : ingombro minimo

GN 1/1 : 528 x 821 mm
GN 2/1 : 733 x 941 mm



Guardate la nostra documentazione

* su tutti i modelli tranne il 5 livelli



ROLL'SERVICE

ARMADI DI MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

LEGAME CALDO



Efficaci

MANEGGEVOLI

Compatti

Regolazioni semplici

Carico semplice

Raggiungimento rapido temperatura da + 20 a + 85°C in 20 min

Armadi mobili di mantenimento in temperatura. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia. Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature. Distanza tra guide: 71 mm. Porta inox, cieca o con oblò, apertura a 270°, giunto compressibile. 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore.

Sistema di blocco della porta in posizione aperta. Contenitore per il recupero della condensa su tutti i modelli tranne per il 5 livelli..

Protezioni para-colpi perimetrali salvo per i modelli a 5 livelli che sono dotati di angolari stampati. 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 160 mm con calotta inox per i modelli GN 2/1 20 livelli, ø 125 mm per i modelli GN 2/1 10 livelli, GN 1/1 10 e 20 livelli e ø 80 mm con calotta in poliammide per i modelli 5 livelli. **Indice di protezione IP 25**, per lavaggio con getto in bassa pressione. Certificazione di Igiene Alimentare "NF".

Sistema elettrico di riscaldamento: ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno per il passaggio dell'aria nelle resistenze stagne. Canale di ventilazione e diffusione inox. **Temperatura pre-regolata a 85°C** con termostato elettronico e display digitale. Raggiungimento rapido della temperatura di esercizio, da 20 a 85°C in 25 minuti. Cavo di alimentazione a spirale con presa stampata e supporto. Tensione 230 V, frequenza 50 Hz.60 Hz.

Capacità dei contenitori per i piatti caldi

Contenitori inox	Capacità (Litri)	Numero di porzioni*
GN 1/1 profondità 55 mm	7,5	24-30 carni o 17-20 verdure
GN 1/1 profondità 65 mm	8,5	27-34 carni o 19-23 verdure
GN 1/1 profondità 100 mm	13	42-52 carni o 29-35 verdure
GN 1/1 profondità 150 mm	20	64-80 carni o 45-53 verdure

* Peso medio di una porzione: carne da 100 a 120 g. Verdure da 150 a 180 g.



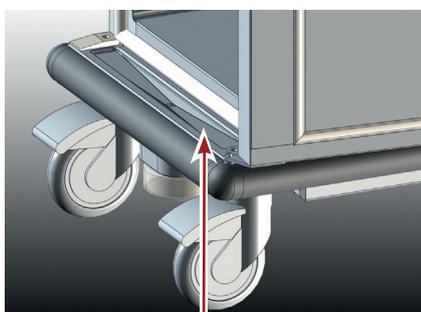
ROLL'SERVICE CON IGROMETRIA CONTROLLATA

I comandi elettronici permettono di selezionare 5 tassi d'igrometria. Serbatoio stampato, facilmente amovibile, accessibile frontalmente, capacità 2 litri per un'autonomia minima di 24 ore.

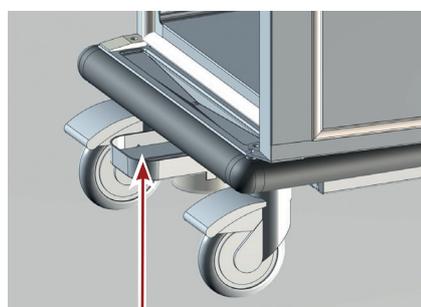


Dispositivo di recupero della condensa

* tranne Roll'Service a 5 livelli



Condotta stampata



Vasca di recupero estraibile e amovibile

Roll'Service GN 1/1

ROLL'Service	Consumo elettrico (kWh/h) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dim. L x l x h fuori-tutto (mm)	Codice
10 livelli porta inox	0,29	0,825	146	528 x 821 x 1134	<u>507 336</u>
15 livelli porta inox	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	<u>507 356</u>
15 livelli porta vetro	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	<u>507 357</u>
20 livelli porta inox	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	<u>507 386</u>
20 livelli porta vetro	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	<u>507 387</u>

Roll'Service GN 2/1

ROLL'Service	Consumo elettrico (kWh/h) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dim. L x l x h fuori-tutto (mm)	Codice
10 livelli porta inox	0,410	1,215	285	733 x 941 x 1134	<u>507 436</u>
15 livelli porta inox	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	<u>507 456</u>
15 livelli porta vetro	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	<u>507 457</u>
20 livelli porta inox	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	<u>507 486</u>
20 livelli porta vetro	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	<u>507 487</u>

(1) corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-016 per un ciclo di 3,5 ore

(2) corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.



507 356



507 357



507 457



507 486

ROLL'SERVICE SENZA UMIDIFICAZIONE



Roll'Service GN 1/1



ROLL'Service	Consumo elettrico (kWh/h) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dim. L x l x h fuori-tutto (mm)	Codice
5 livelli porta inox	0,22	0,825	77	524 x 817 x 708	<u>507 301</u>
10 livelli porta inox	0,29	0,825	146	528 x 821 x 1134	<u>507 331</u>
15 livelli porta inox	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	<u>507 351</u>
15 livelli porta vetro	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	507 352
20 livelli porta inox	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	<u>507 381</u>
20 livelli porta vetro	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	507 382

Roll'Service GN 2/1



ROLL'Service	Consumo elettrico (kWh/h) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dim. L x l x h fuori-tutto (mm)	Codice
10 livelli porta inox	0,410	1,215	285	733 x 941 x 1134	<u>507 431</u>
15 livelli porta inox	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	<u>507 451</u>
15 livelli porta vetro	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	507 452
20 livelli porta inox	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	<u>507 481</u>
20 livelli porta vetro	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	507 482

(1) corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-016 per un ciclo di 3,5 ore
(2) corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.

Opzioni

Descrizione	Codice
Supplemento per serratura con chiave	701 961
Supplemento per inversione del senso di apertura della porta*	701 963
Supplemento per 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, Ø 125 mm calotta inox in sostituzione delle ruote con calotta poliammide	702 190

* necessita di fabbricazione speciale, da prevedere al momento dell'ordine, non permette l'opzione serratura



ROLL'FRESH

ARMADI DI MANTENIMENTO IN TEMPERATURA



**Maggior
sicurezza grazie al
sistema di blocco
della porta**



Facilità di carico:

apertura porta a 270°
Nuovo: sistema di blocco della porta in posizione aperta.



Pratico :

supporto per registratore di temperatura.



Igiene :

guide stampate. Evaporatore ad incastro, disposto nella parte superiore dell'armadio.



Manutenzione :

gruppo disposto nella parte bassa del mobile. Stabilità, pareti amovibili: manutenzione e pulizia facilitate.



Semplicità di accesso ai comandi:

possibilità di avvio in tempi differenti, allarme sonoro per funzionamento anomalo, spia manutenzione gruppo frigo.



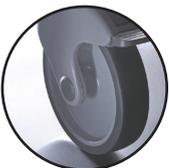
2 impugnature laterali

e una impugnatura posteriore facilitano gli spostamenti.



Ergonomia:

impugnatura agevole dal design esclusivo.



Maneggevolezza:

4 ruote girevoli di cui 2 con freno.



Efficacia:

areazione del gruppo motore posta sul retro, all'apertura della porta, evita il ritorno di aria calda nella zona refrigerata.

Para-colpi perimetrale:

non tracciante, protegge l'armadio e le attrezzature dei locali.



Guardate la nostra documentazione

ROLL'FRESH

ARMADI DI MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

LEGAME FREDDO



Efficaci

MANEGGEVOLI

Compatti

Regolazioni semplici

Carico semplice

Range di regolazione del punto di consegna da 0 a 10°C

Armadi mobili di mantenimento in legume freddo. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature. Distanza tra guide: 71 mm. **Sistema di blocco della porta in posizione aperta.**

Porta inox, apertura a 270°, giunto compressibile. 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore. Protezioni paracolpi perimetrali. 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 160 mm con calotta inox per l'armadio GN 2/1, ø 125 mm con calotta in poliammide per l'armadio GN 1/1. Indice di protezione IP 25 per lavaggio con getto in bassa pressione. Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Gruppo frigorifero "L'Unité Hermétique" posto nella parte inferiore dell'armadio. Gas refrigerante R134a. Tensione 230V. Frequenza 50 Hz. Evaporatore ventilato, aria soffiata verso l'alto e posteriormente con ripresa anteriore dall'alto. Vasca di recupero dell'acqua di sbrinamento. Mobile fornito con supporto per registratore di temperatura USB (registratore in opzione).

IN OPZIONE :

Gruppo per ambienti con temperature elevate (35°C e 50 % di igrometria)

I Roll'Fresh possono essere utilizzati in condizioni ambientali estreme dove, in particolare, caldo e umidità sono predominanti. Siamo in grado di adattare gli armadi con un gruppo frigorifero per alte temperature ambiente in modo da preservare gli apparecchi a medio e lungo termine.

Per qualsiasi necessità consultateci.

Capacità dei contenitori per i piatti freddi

I contenitori inox	Capacità (Litri)	Numero di porzioni
GN 1/1 profondità 55 mm	7,5	24-30 carni o 17-20 verdure
GN 1/1 profondità 65 mm	8,5	27-34 carni o 19-23 verdure
GN 1/1 profondità 100 mm	13	42-52 carni o 29-35 verdure
GN 1/1 profondità 150 mm	20	64-80 carni o 45-53 verdure

* Peso medio di una porzione: carne 100 a 120 g. Verdure 150 a 180 g





Armadi di mantenimento in temperatura

ROLL'FRESH	Potenza assorbita (W)	Volume interno (litri)	Dim. L x l x h fuori-tutto (mm)	Codice
GN 1/1 10 livelli	165	146	522 x 815 x 1395	507 285
GN 2/1 10 livelli	165	284	797 x 995 x 1395	507 295
GN 1/1 15 livelli	230	215	522 x 815 x 1750	<u>507 286</u>
GN 2/1 15 livelli	325	420	727 x 941 x 1786	<u>507 296</u>

Opzioni



229 527

Descrizione	Codice
Registratore temperatura	<u>229 527</u>
Supplemento per serratura con chiave	701 961
Supplemento per inversione senso apertura porta*	701 963
Supplemento per 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, Ø 125 mm calotta inox in sostituzione delle ruote con calotta in poliammide	702 190
Gruppo alta temperatura ambiente (35°C, igrometria 50%)*	703 704

* necessita di fabbricazione speciale (altezza maggiore di 40 mm)



507 286



507 296



507 285



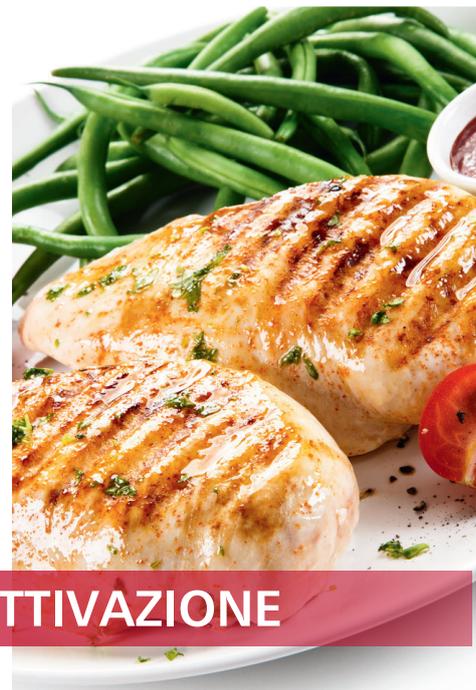
507 295



ROLL'FRESH - LEGAME FREDDO



TEMP'UP - RIATTIVAZIONE



ROLL'SERVICE - LEGAME CALDO

