



Zeskanuj kod

AUTOMAT VENDINGOWY RX1-2 DLA KANAPEK HOT SNACK

Cechy charakterystyczne:

- Odkryj standard Hot Snack: Linia Hot Snack to szeroki wybór panini, wrapów i opiekanych przekąsek, przygotowywanych w dedykowanym module grzewczym. Zastosowana technologia gwarantuje efekt świeżego wypieku i idealną chrupkość przy każdym zamówieniu. Odeszliśmy od standardowego odgrzewania na rzecz procesu, który zachowuje idealną strukturę produktu i wydobywa jego głębię smaku.
- Bezpieczeństwo i sterylność: W gastronomii liczą się najwyższe standardy. Nasz system eliminuje bezpośredni kontakt z żywnością – każda przekąska pozostaje zamknięta w ochronnym opakowaniu przez cały cykl: od magazynowania, przez proces opiekania, aż po wydanie w ręce klienta.
- Technologia Contact Grill 250°C: To rozwiązanie, które deklasuje tradycyjne mikrofałe. Urządzenie wyposażyliśmy w przemysłowy grill kontaktowy rozgrzewający się do 250°C. Gwarantuje to autentyczne ślady grillowania i jakość, której nie zapewni żaden standardowy automat vendingowy.
- Mrożona Świeżość: Produkty przechowujemy w temperaturze -18°C. To pewność pełnego bezpieczeństwa żywności i stałej jakości, bez strat towarowych czy presji na błyskawiczną rotację.
- Składniki Najwyższej Próby: Przechowywanie w niskiej temperaturze pozwala zachować pełnię wartości odżywczych i smaku, dzięki czemu możesz serwować dania premium w dowolnej lokalizacji.
- Wydajność w Godzinach Szczytu: Maszyna została zaprojektowana z myślą o niezawodności i szybkości. Pojemność 200 produktów oraz intuicyjny, 55-calowy ekran dotykowy pozwalają obsługiwać setki osób dziennie – bez kosztownej infrastruktury i personelu.

Dane techniczne:

Szerokość: 1330 mm
Głębokość: 896 mm
Wysokość: 2085 mm
Podparcie: 4 stopy regulowane
Konstrukcja: blacha ocynkowana malowana proszkowo, stal nierdzewna
Zasilanie: 230 V
Moc: 3200 W
Pojemność: ok. 200 produktów
Temperatura przechowywania: -18 Stopni Celcjusza
Technologia grzewcza: mikrofała + grill kontaktowy
Logistyka: Dostawa na standardowej palecie EUR



