



Zeskanuj kod

AUTOMAT VENDINGOWY RX1 DLA DAŃ GORĄCYCH HOT MEAL

Cechy charakterystyczne:

- Standard Hot Meal: System Hot Meal serwuje dania obiadowe, przechowywane w kontrolowanych warunkach i automatycznie podgrzewane w zoptymalizowanym procesie. Nasza technologia pozwala zachować właściwą konsystencję oraz głębię smaku każdej potrawy, gwarantując najwyższą jakość posiłków i w pełni zautomatyzowaną kantinę.
- Równoległe przygotowanie: To nasza kluczowa przewaga operacyjna. System podgrzewa wiele posiłków jednocześnie, jeszcze przed szczytem zapotrzebowania. Gotowe dania czekają w idealnej temperaturze, gotowe do odbioru o ustalonej porze.
- Wydajność w godzinach szczytu: Wysoka przepustowość zaprojektowana dla najbardziej wymagających środowisk. Dzięki precyzji procesu eliminujemy kolejki i zapewniamy płynną i jakościową obsługę, nawet podczas ograniczonych czasowo przerw w dużych zakładach pracy.
- Ujednolicona jakość: Gwarancja powtarzalnego standardu w każdej lokalizacji. Rozwiązanie idealne dla zakładów produkcyjnych, kampusów, hoteli oraz dużych centrów operacyjnych i biurowych.

Dane techniczne:

Szerokość: 1480 mm

Głębokość: 735 mm

Wysokość: 1480

Podparcie: 4 stopy regulowane

Konstrukcja: blacha ocynkowana malowana proszkowo, stal nierdzewna

Zasilanie: 230 V

Moc: 3400 W

Temperatura przechowywania dań obiadowych: 3 stopnie Celcjusza

Temperatura podgrzewania dań obiadowych: 75 stopni Celcjusza

Pojemność: 48 dań obiadowych na 1 moduł magazynowy

Skalowalność: do 5 modułów magazynowych w jednym urządzeniu (max 240 dań obiadowych)

Wymiary transportowe: 1200 x 800 x 2100 mm

Logistyka: Dostawa na standardowej palecie EUR

Urządzenie ma możliwość podłączenie 3 fazowego co dodatkowo zwiększa szybkość podgrzewania.

