+48 697 530 240
+48 61 876 89 46
info@rexelpoland.com

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 kantynę.
- 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: 2050 mm
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.





