



Skenování kódu

PRODEJNÍ AUTOMAT RX1 HOT MEAL

Klíčové vlastnosti:

- Standard Hot Meal: Systém Hot Meal vydává obědová jídla uchovávaná v kontrolovaných podmínkách a automaticky ohřívána v optimalizovaném procesu. Naše technologie zachovává správnou konzistenci a hloubku chuti každého pokrmu, což zaručuje jídla nejvyšší kvality a plně automatizovanou jídelnu.
- Paralelní příprava: Toto je naše hlavní provozní výhoda. Systém ohřívá více jídel současně, a to ještě před špičkou v poptávce. Připravená jídla mají ideální teplotu a jsou připravena k vyzvednutí v naplánovaný čas.
- Efektivita v době špičky: Vysoká propustnost navržená pro nejnáročnější prostředí. Díky našemu přesnému procesu eliminujeme fronty a zajišťujeme hladký a vysoce kvalitní servis i během časově omezených přestávek ve velkých provozech.
- Konzistentní kvalita: Garantovaná stabilní kvalita na každém místě. Ideální pro výrobní závody, kampusy, hotely a velká provozní či administrativní centra.

Technické specifikace:

Šířka: 1480 mm

Hloubka: 735 mm

Výška: 1480 mm

Podpora: 4 nastavitelné nožky

Konstrukce: Práškově lakovaný pozinkovaný plech, nerezová ocel

Napájení: 230 V

Výkon: 3400 W

Skladovací teplota pro obědová jídla: 3 stupně Celsia

Teplota ohřevu pro obědová jídla: 75 stupňů Celsia

Kapacita: 48 obědových jídel na jeden skladovací modul

Škálovatelnost: Až 5 skladovacích modulů v jednom zařízení (max. 240 obědových jídel)

Převážné rozměry: 1200 x 800 x 2100 mm

Logistika: Dodání na standardní EUR paletě

Zařízení lze připojit k třífázovému napájení, což dále zvyšuje rychlost ohřevu.

