



QR-Code

VERKAUFSAUTOMAT RX1 HOT MEAL

Hauptmerkmale:

- Standard Hot Meal: Das Hot-Meal-System serviert Mittagsgerichte, die unter kontrollierten Bedingungen gelagert und in einem optimierten Prozess automatisch erhitzt werden. Unsere Technologie bewahrt die richtige Konsistenz und Geschmackstiefe jedes Gerichts und garantiert Mahlzeiten von höchster Qualität sowie eine vollautomatische Kantine.
- Parallele Zubereitung: Dies ist unser zentraler betrieblicher Vorteil. Das System erhitzt mehrere Mahlzeiten gleichzeitig, noch vor der Spitzennachfrage. Die zubereiteten Mahlzeiten sind auf die ideale Temperatur temperiert und stehen zum geplanten Zeitpunkt zur Abholung bereit.
- Effizienz in Stoßzeiten: Hoher Durchsatz, entwickelt für anspruchsvollste Umgebungen. Dank unseres präzisen Prozesses eliminieren wir Warteschlangen und sorgen für einen reibungslosen, hochwertigen Service, selbst bei zeitkritischen Pausen in großen Betrieben.
- Gleichbleibende Qualität: Garantiert gleichbleibende Qualität an jedem Standort. Ideal für Produktionsstätten, Campusse, Hotels sowie große Betriebs- und Bürozentren.

Technische Daten:

Breite: 1480 mm
Tiefe: 735 mm
Höhe: 1480 mm
Stütze: 4 verstellbare Füße
Konstruktion: Pulverbeschichtetes verzinktes Blech, Edelstahl
Stromversorgung: 230 V
Leistung: 3400 W
Lagertemperatur für Mittagsgerichte: 3 Grad Celsius
Erhitzungstemperatur für Mittagsgerichte: 75 Grad Celsius
Kapazität: 48 Mittagsgerichte pro Lagermodul
Skalierbarkeit: Bis zu 5 Lagermodule in einem Gerät (max. 240 Mittagsgerichte)
Versandmaße: 1200 x 800 x 2100 mm
Logistik: Lieferung auf einer Standard-EUR-Palette

Das Gerät kann an eine 3-Phasen-Stromversorgung angeschlossen werden, was die Aufheizgeschwindigkeit weiter erhöht.

