



Escanear el código

MÁQUINA EXPENDEDORA RX1 HOT MEAL

Características clave:

- Standard Hot Meal: El sistema Hot Meal sirve platos de comida almacenados en condiciones controladas y calentados automáticamente en un proceso optimizado. Nuestra tecnología preserva la consistencia adecuada y la profundidad de sabor de cada plato, garantizando comidas de la más alta calidad y un comedor totalmente automatizado.
- Preparación paralela: Esta es nuestra principal ventaja operativa. El sistema calienta múltiples comidas simultáneamente, incluso antes de las horas pico de demanda. Las comidas preparadas están a la temperatura ideal, listas para ser recogidas a la hora programada.
- Eficiencia en horas pico: Alto rendimiento diseñado para los entornos más exigentes. Gracias a nuestro proceso preciso, eliminamos las colas y garantizamos un servicio fluido y de alta calidad, incluso durante los descansos cortos en grandes centros de trabajo.
- Calidad constante: Calidad constante garantizada en cualquier ubicación. Ideal para plantas de fabricación, campus, hoteles y grandes centros operativos y de oficinas.

Especificaciones técnicas:

Ancho: 1480 mm
Profundidad: 735 mm
Altura: 2050 mm
Soporte: 4 pies ajustables
Construcción: Chapa galvanizada con recubrimiento en polvo, acero inoxidable
Fuente de alimentación: 230 V
Potencia: 3400 W
Temperatura de almacenamiento de los platos: 3 grados Celsius
Temperatura de calentamiento de los platos: 75 grados Celsius
Capacidad: 48 platos por módulo de almacenamiento
Escalabilidad: Hasta 5 módulos de almacenamiento en un solo dispositivo (máx. 240 platos)
Dimensiones de envío: 1200 x 800 x 2100 mm
Logística: Entrega en palet EUR estándar

El dispositivo se puede conectar a una fuente de alimentación trifásica, lo que aumenta aún más la velocidad de calentamiento.

