



Scannez le code

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE RX1 HOT MEAL

Caractéristiques principales :

- Standard Hot Meal : Le système Hot Meal sert des plats de déjeuner stockés dans des conditions contrôlées et chauffés automatiquement selon un processus optimisé. Notre technologie préserve la texture appropriée et l'intensité des saveurs de chaque plat, garantissant des repas de la plus haute qualité et une cantine entièrement automatisée.
- Préparation parallèle : C'est notre principal avantage opérationnel. Le système chauffe plusieurs repas simultanément, même avant les pics de demande. Les repas préparés sont à la température idéale, prêts à être récupérés à l'heure prévue.
- Efficacité aux heures de pointe : Un débit élevé conçu pour les environnements les plus exigeants. Grâce à notre processus précis, nous éliminons les files d'attente et assurons un service fluide et de qualité, même lors des pauses courtes dans les grands espaces de travail.
- Qualité constante : Une qualité constante garantie sur chaque site. Idéal pour les usines de fabrication, les campus, les hôtels et les grands centres opérationnels et administratifs.

Spécifications techniques:

Largeur : 1480 mm
Profondeur : 735 mm
Hauteur : 2050 mm
Support : 4 pieds réglables
Structure : Tôle galvanisée peinte par poudrage, acier inoxydable
Alimentation électrique : 230 V
Puissance : 3400 W
Température de stockage des plats : 3 degrés Celsius
Température de chauffe des plats : 75 degrés Celsius
Capacité : 48 plats par module de stockage
Évolutivité : Jusqu'à 5 modules de stockage dans un seul appareil (max. 240 plats)
Dimensions de transport : 1200 x 800 x 2100 mm
Logistique : Livraison sur palette EUR standard

L'appareil peut être connecté à une alimentation triphasée, ce qui augmente encore la vitesse de chauffe.

