



Beolvasni a kódot

ÁRUSÍTÓ AUTOMATA RX1 HOT MEAL

Főbb jellemzők:

- Standard Hot Meal: A Hot Meal rendszer ellenőrzött körülmények között tárolt és optimalizált folyamatban automatikusan felmelegített készételeket szolgál fel. Technológiánk megőrzi az egyes ételek megfelelő konzisztenciáját és ízvilágát, garantálva a legmagasabb minőségű ételeket és a teljesen automatizált étkezdet.
- Párhuzamos előkészítés: Ez a legfőbb működési előnyünk. A rendszer egyszerre több ételt melegít fel, még a csúcsidőszaki kereslet előtt. Az elkészített ételek ideális hőmérsékleten, a tervezett időpontban készen állnak az átvételre.
- Hatékonyság csúcsidőben: Nagy áteresztőképesség a legigényesebb környezetekhez tervezve. Precíz folyamatunknak köszönhetően felszámoljuk a sorban állást, és zökkenőmentes, kiváló minőségű kiszolgálást biztosítunk még a nagy munkahelyek időérzékeny szüneteiben is.
- Egyenletes minőség: Garantáltan egyenletes minőség minden helyszínen. Ideális gyártóüzemek, kampuszok, szállodák, valamint nagy működési és irodaközpontok számára.

Műszaki adatok:

Szélesség: 1480 mm
Mélység: 735 mm
Magasság: 2050 mm
Alátámasztás: 4 állítható láb
Szerkezet: Porszóró horganyzott lemez, rozsdamentes acél
Tápellátás: 230 V
Teljesítmény: 3400 W
Készételek tárolási hőmérséklete: 3 Celsius-fok
Készételek melegítési hőmérséklete: 75 Celsius-fok
Kapacitás: 48 készétel tárolómodulonként
Skálázhatóság: Akár 5 tárolómodul egy eszközben (max. 240 készétel)
Szállítási méretek: 1200 x 800 x 2100 mm
Logisztika: Szállítás szabványos EUR raklapon

A készülék 3 fázisú tápegységre is csatlakoztatható, ami tovább növeli a melegítési sebességet.

