



Scansiona il codice

DISTRIBUTORE AUTOMATICO RX1 HOT MEAL

Caratteristiche principali:

- Standard Hot Meal: Il sistema Hot Meal serve piatti pronti per il pranzo conservati in condizioni controllate e riscaldati automaticamente in un processo ottimizzato. La nostra tecnologia preserva la corretta consistenza e la profondità del sapore di ogni piatto, garantendo pasti della massima qualità e una mensa completamente automatizzata.
- Preparazione parallela: Questo è il nostro principale vantaggio operativo. Il sistema riscalda più pasti contemporaneamente, anche prima dei picchi di richiesta. I pasti preparati sono pronti alla temperatura ideale per il ritiro all'orario prestabilito.
- Efficienza nelle ore di punta: Elevata produttività progettata per gli ambienti più esigenti. Grazie al nostro processo preciso, eliminiamo le code e garantiamo un servizio fluido e di alta qualità, anche durante le pause brevi nei grandi ambienti di lavoro.
- Qualità costante: Qualità costante garantita in ogni punto vendita. Ideale per stabilimenti produttivi, campus, hotel e grandi centri operativi e direzionali.

Specifiche tecniche:

Larghezza: 1480 mm

Profondità: 735 mm

Altezza: 2050 mm

Supporto: 4 piedini regolabili

Struttura: Lamiera zincata verniciata a polvere, acciaio inox

Alimentazione: 230 V

Potenza: 3400 W

Temperatura di conservazione dei piatti: 3 gradi Celsius

Temperatura di riscaldamento dei piatti: 75 gradi Celsius

Capacità: 48 piatti per modulo di conservazione

Scalabilità: Fino a 5 moduli di conservazione in un unico dispositivo (max 240 piatti)

Dimensioni di spedizione: 1200 x 800 x 2100 mm

Logistica: Consegna su pallet EUR standard

Il dispositivo può essere collegato a un'alimentazione trifase, aumentando ulteriormente la velocità di riscaldamento.

