



Escaneie o código

MÁQUINA DE VENDA AUTOMÁTICA RX1-2 HOT SNACK PARA SANDUÍCHES QUENTES

Principais características:

- Descubra o Padrão Hot Snack: A linha Hot Snack oferece uma ampla seleção de paninis, wraps e snacks tostados, preparados num módulo de aquecimento dedicado. A tecnologia utilizada garante resultados de confeitaria na hora e uma crocância perfeita em cada pedido. Afastámo-nos do reaquecimento padrão para adotar um processo que preserve a estrutura perfeita do produto e realça a sua profundidade de sabor.
- Segurança e esterilidade: Os padrões mais elevados são fundamentais na indústria de restauração. O nosso sistema elimina o contacto direto com os alimentos – cada snack permanece selado numa embalagem protetora durante todo o processo: desde o armazenamento, passando pelo processo de tostagem, até à entrega ao cliente.
- Tecnologia Contact Grill 250°C: Esta solução supera os micro-ondas tradicionais. O dispositivo está equipado com um grelhador de contacto industrial que aquece até 250°C. Isto garante marcas de grelha autênticas e uma qualidade que nenhuma máquina de venda automática padrão consegue igualar.
- Frescura congelada: Armazenamos os nossos produtos a -18°C. Isto assegura total segurança alimentar e uma qualidade consistente, sem perda de produto ou a pressão de uma rotação rápida de stock.
- Ingredientes de qualidade superior: O armazenamento a baixa temperatura preserva todo o valor nutricional e sabor, permitindo-lhe servir pratos premium em qualquer localização.
- Eficiência em horas de ponta: A máquina foi concebida para oferecer fiabilidade e velocidade. A sua capacidade para 200 produtos e o intuitivo ecrã tátil de 55 polegadas permitem-lhe servir centenas de pessoas diariamente – sem infraestruturas dispendiosas ou pessoal.

Especificações técnicas:

Largura: 1330 mm
Profundidade: 896 mm
Altura: 2085 mm
Suporte: 4 pés ajustáveis
Construção: chapa galvanizada lacada a pó, aço inoxidável
Alimentação elétrica: 230 V
Potência: 3200 W
Capacidade: aprox. 200 produtos
Temperatura de armazenamento: -18 graus Celsius
Tecnologia de aquecimento: Micro-ondas + grelhador de contacto
Logística: Entrega numa paleta EUR padrão



