



Escaneie o código

MÁQUINA DE VENDA AUTOMÁTICA RX1 HOT MEAL

Principais características:

- Standard Hot Meal: O sistema Hot Meal serve pratos de refeição armazenados em condições controladas e aquecidos automaticamente num processo otimizado. A nossa tecnologia preserva a consistência adequada e a profundidade de sabor de cada prato, garantindo refeições da mais alta qualidade e uma cantina totalmente automatizada.
- Preparação paralela: Esta é a nossa principal vantagem operacional. O sistema aquece várias refeições em simultâneo, mesmo antes dos picos de procura. As refeições preparadas ficam à temperatura ideal, prontas para serem levantadas à hora programada.
- Eficiência em horas de ponta: Elevada capacidade concebida para os ambientes mais exigentes. Graças ao nosso processo preciso, eliminamos filas e garantimos um serviço fluido e de alta qualidade, mesmo durante as pausas curtas em grandes locais de trabalho.
- Qualidade consistente: Qualidade consistente garantida em qualquer localização. Ideal para fábricas, campus universitários, hotéis e grandes centros operacionais e de escritórios.

Especificações técnicas:

Largura: 1480 mm

Profundidade: 735 mm

Altura: 2050 mm

Suporte: 4 pés ajustáveis

Construção: Chapa galvanizada lacada a pó, aço inoxidável

Alimentação elétrica: 230 V

Potência: 3400 W

Temperatura de armazenamento das refeições: 3 graus Celsius

Temperatura de aquecimento das refeições: 75 graus Celsius

Capacidade: 48 refeições por módulo de armazenamento

Escalabilidade: Até 5 módulos de armazenamento num único dispositivo (máx. 240 refeições)

Dimensões de envio: 1200 x 800 x 2100 mm

Logística: Entrega numa paleta EUR padrão

O dispositivo pode ser ligado a uma fonte de alimentação trifásica, o que aumenta ainda mais a velocidade de aquecimento.

