



Scanați codul

AUTOMAT COMERCIAL RX1-2 HOT SNACK PENTRU SANDVIȘURI CALDE

Caracteristici cheie:

- Descoperiți standardul Hot Snack: Linia Hot Snack oferă o selecție largă de panini, wrap-uri și gustări prăjite, pregătite într-un modul de încălzire dedicat. Tehnologia utilizată garantează rezultate proaspăt coapte și o crocantă perfectă la fiecare comandă. Am trecut de la reîncălzirea standard la un proces care păstrează structura perfectă a produsului și îi evidențiază profunzimea gustului.
- Siguranță și sterilitate: Cele mai înalte standarde sunt esențiale în industria serviciilor alimentare. Sistemul nostru elimină contactul direct cu alimentele – fiecare gustare rămâne sigilată în ambalaj de protecție pe parcursul întregului proces: de la depozitare, prin procesul de prăjire, până la livrarea către client.
- Tehnologie Contact Grill 250°C: Această soluție surclasează cuptoarele cu microunde tradiționale. Dispozitivul este echipat cu un grill de contact industrial care se încălzește până la 250°C. Acest lucru garantează urme autentice de grătar și o calitate pe care niciun automat comercial standard nu o poate egala.
- Prospețime congelată: Depozităm produsele noastre la -18°C. Acest lucru asigură siguranța alimentară completă și o calitate constantă, fără pierderi de produse sau presiunea unei rotații rapide a stocurilor.
- Ingrediente de calitate superioară: Depozitarea la temperaturi scăzute păstrează valoarea nutrițională completă și aroma, permițându-vă să serviți preparate premium în orice locație.
- Eficiență în orele de vârf: Aparatul este proiectat pentru fiabilitate și viteză. Capacitatea sa de 200 de produse și ecranul tactil intuitiv de 55 de inch vă permit să serviți sute de oameni zilnic – fără infrastructură costisitoare sau personal.

Specificații tehnice:

Lățime: 1330 mm
Adâncime: 896 mm
Înălțime: 2085 mm
Suport: 4 picioare reglabile
Construcție: Tablă galvanizată vopsită în câmp electrostatic, oțel inoxidabil
Alimentare: 230 V
Putere: 3200 W
Capacitate: aprox. 200 de produse
Temperatura de depozitare: -18 grade Celsius
Tehnologie de încălzire: Microunde + grill de contact
Logistică: Livrare pe palet EUR standard



