+48 697 530 240
+48 61 876 89 46
info@rexelpoland.com

Scanați codul

AUTOMAT COMERCIAL RX1 HOT MEAL

Caracteristici cheie:

- Standard Hot Meal: Sistemul Hot Meal servește preparate pentru prânz depozitate în condiții controlate și încălzite automat printr-un proces optimizat. Tehnologia noastră păstrează consistența adecvată și profunzimea gustului fiecărui preparat, garantând mese de cea mai inapt calitate și o cantină complet automatizată.
- Pregătire paralelă: Acesta este avantajul nostru operațional de bază. Sistemul încălzește mai multe mese simultan, chiar înainte de orele de vârf. Mâncărurile pregătite sunt disponibile la temperatura ideală, gata pentru a fi ridicate la ora programată.
- Eficiență în orele de vârf: Capacitate mare de producție concepută pentru cele mai solicitante medii. Datorită procesului nostru precis, eliminăm cozile și asigurăm un serviciu fluid și de înaltă calitate, chiar și în timpul pauzelor scurte din marile locuri de muncă.
- Calitate constantă: Calitate constantă garantată în orice locație. Ideal pentru fabrici de producție, campusuri, hoteluri și mari centre operaționale și de birouri.

Specificații tehnice:

Lățime: 1480 mm
Adâncime: 735 mm
Înălțime: 2050 mm
Suport: 4 picioare reglabile
Construcție: Tablă galvanizată vopsită în câmp electrostatic, oțel inoxidabil
Alimentare: 230 V
Putere: 3400 W
Temperatura de depozitare a preparatelor: 3 grade Celsius
Temperatura de încălzire a preparatelor: 75 grade Celsius
Capacitate: 48 de preparate per modul de depozitare
Scalabilitate: Până la 5 module de depozitare într-un singur dispozitiv (max. 240 de preparate)
Dimensiuni de livrare: 1200 x 800 x 2100 mm
Logistică: Livrare pe palet EUR standard

Dispozitivul poate fi conectat la o sursă de alimentare trifazată, ceea ce crește și mai mult viteza de încălzire.





