



QR-код

ТОРГОВЫЙ АВТОМАТ RX1 ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Ключевые особенности:

- Standard Hot Meal: Система Hot Meal выдает обеденные блюда, хранящиеся в контролируемых условиях и автоматически разогреваемые в ходе оптимизированного процесса.
- Наша технология сохраняет правильную консистенцию и глубину вкуса каждого блюда, гарантируя высочайшее качество питания и полностью автоматизированную столовую.
- Параллельное приготовление: Это наше ключевое операционное преимущество. Система разогревает несколько порций одновременно, еще до наступления пикового спроса. Готовые блюда поддерживаются при идеальной температуре и готовы к выдаче в запланированное время.
- Эффективность в пиковые часы: Высокая пропускная способность, разработанная для самых требовательных условий. Благодаря точному процессу мы устраняем очереди и обеспечиваем бесперебойное, качественное обслуживание даже во время коротких перерывов на крупных предприятиях.
- Стабильное качество: Гарантированное неизменное качество в любой локации. Идеально подходит для производственных предприятий, кампусов, отелей, а также крупных операционных и офисных центров.

Технические характеристики:

Ширина: 1480 мм

Глубина: 735 мм

Высота: 2050 мм

Опора: 4 регулируемые ножки

Конструкция: Оцинкованный листовый металл с порошковым покрытием, нержавеющая сталь

Электропитание: 230 В

Мощность: 3400 Вт

Температура хранения обеденных блюд: 3 градуса Цельсия

Температура разогрева обеденных блюд: 75 градусов Цельсия

Вместимость: 48 обеденных блюд на один модуль хранения

Масштабируемость: До 5 модулей хранения в одном устройстве (макс. 240 обеденных блюд)

Транспортировочные размеры: 1200 x 800 x 2100 мм

Логистика: Доставка на стандартном европоддоне

Устройство может быть подключено к 3-фазной сети питания, что еще больше увеличивает скорость разогрева.

