



Kodu tara

OTOMAT MAKİNESİ RX1 HOT MEAL

Öne Çıkan Özellikler:

- Standard Hot Meal: Hot Meal sistemi, kontrollü koşullarda saklanan ve optimize edilmiş bir süreçte otomatik olarak ısıtılan yemekleri sunar. Teknolojimiz, her yemeğin uygun kıvamını ve lezzet derinliğini koruyarak en yüksek kalitede öğünler ve tam otomatik bir yemekhane sunmayı garanti eder.
- Paralel Hazırlık: Bu bizim temel operasyonel avantajımızdır. Sistem, yoğun talep dönemlerinden önce bile birden fazla yemeği aynı anda ısıtır. Hazırlanan yemekler ideal sıcaklıkta, planlanan saatte alınmaya hazır hale gelir.
- Yoğun Saat Verimliliği: En zorlu ortamlar için tasarlanmış yüksek işlem hacmi. Hassas sürecimiz sayesinde kuyrukları ortadan kaldırır, büyük iş yerlerindeki kısıtlı zamanlı molalarda bile sorunsuz ve yüksek kaliteli bir hizmet sağlarız.
- Tutarlı Kalite: Her lokasyonda garantili tutarlı kalite. Üretim tesisleri, kampüsler, oteller ve büyük operasyon ile ofis merkezleri için idealdir.

Teknik Özellikler:

Genişlik: 1480 mm
Derinlik: 735 mm
Yükseklik: 2050 mm
Destek: 4 adet ayarlanabilir ayak
Yapı: Toz boyalı galvanizli sac, paslanmaz çelik
Güç kaynağı: 230 V
Güç: 3400 W
Yemekler için saklama sıcaklığı: 3 santigrat derece
Yemekler için ısıtma sıcaklığı: 75 santigrat derece
Kapasite: Saklama modülü başına 48 yemek
Ölçeklenebilirlik: Tek bir cihazda 5 adede kadar saklama modülü (maks. 240 yemek)
Nakliye ölçüleri: 1200 x 800 x 2100 mm
Lojistik: Standart EUR palet üzerinde teslimat

Cihaz, ısıtma hızını daha da artıran 3 fazlı bir güç kaynağına bağlanabilir.

