



Datenblatt

Regiostation Typ 3 - KühIF & RegF 400V

Das intelligente individuelle Verteilsystem.



Zum Produkt

Die Regiostation, das optimale Transport-, Verteil- und Regeneriergerät für die Stationsversorgung sowie ausgestattet für vielfältige anderweitige Einsatzmöglichkeiten. Mit der Fächerkombination aus Kühlung und Regeneration wird eine vollständige Versorgung vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Abendessen ermöglicht. Durch die flexible Programmierung können beliebig viele Warmhalte-/ Regenerier-/ und Kühlzyklen gespeichert, aktiviert und voll automatisch abgespielt werden. Standardmäßig mit integrierter Licht-/ Wärmebrücke & unabhängiger Steuerung.

Die gesamten Prozesse, Fehlermeldung, Warnungen und Eingriffe in die Steuerung werden protokolliert. Alle HACCP relevanten Temperaturen in den Kühl- und Regeneriefächern werden in Echtzeit bis zu fünf Jahre lang dokumentiert. Durch die serielle USB-Schnittstelle sind sowohl Datenimporte als auch Exporte der Temperaturverlaufskurven und Fehlerprotokolle möglich. Die Regiostation ist individuell durch vielfältiges Zubehör erweiterbar, wie unter anderem mit einer Tabletrutsche aus CNS-Run-drohr, einem abklappbaren Bord, einer Resopalverkleidung für die perfekte Optik oder auch einem Ausgabeaufsatz.

TECHNISCHE MERKMALE

Regiostation Typ 3 - KühlF & RegF 400V



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	1414 x 712 x 1460,5 mm
Höhe Abdeckung	986 mm
Gewicht	174 kg
Anschlusswert	7 kW
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	2500 mm
Heizbereich	max. +170°C
Kühlbereich	+2°C bis +14°C
Anzahl Fächer	2
Anzahl Schubladen	1
Kältemittel	Eisfink D2
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollentyp	Rostfrei 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1
Rollen	Bockrolle mittig
Rollen-Ø	160 mm

Bestellnummer

88 27 03 02

VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl.

Ausgestattet mit einer intelligenten elektronischen Steuerung.

Individuelle auf Speisepläne abgestimmte 7-Tage Programmierung, wodurch eine zeitintensive, tägliche Anpassung bzw. Änderung entfällt.

Ideal geeignet für die Stationsversorgung und den Speisesaal.

Glatte CNS Abdeckung, beheizt mit zwei Warmhaltezo-
nen, über die abnehmbare Steuerung am Aufsatz (mit
Hustenschutz), getrennt schalt- u. regelbar.

Durch das Kühlfach sowie dem Umluft-Regenerierfach
werden vielfältige Anwendungsmöglichkeiten gewähr-
leistet.

Reinigung mit geeignetem Mittel für Edelstahl, zum
Beispiel mit einer heißen, milden Spülmittellösung.
Anschließend mit einem weichen Tuch die Oberfläche
trocken reiben.