



Fiche technique

Station Regio type 3 froid/régénér.400 V

Le système de distribution individuelle intelligent.



Information

La Regiostation, l'appareil de transport, de distribution et de régénération optimal pour la restauration en station, ainsi que équipé pour diverses autres applications. Avec la combinaison de compartiments de refroidissement et de régénération, une alimentation complète du petit-déjeuner au dîner est possible. La programmation flexible permet le stockage, l'activation et la lecture entièrement automatique de n'importe quel nombre de cycles de réchauffage/régénération et de refroidissement. Les fonctionnalités standard incluent un pont lumineux/thermique intégré et un contrôle indépendant.

Tous les processus, les messages d'erreur, les avertissements et les interventions dans le système de contrôle sont enregistrés. Toutes les températures pertinentes pour l'HACCP dans les compartiments de refroidissement et de régénération sont documentées en temps réel pendant jusqu'à cinq ans. Grâce à l'interface USB série, il est possible d'importer et d'exporter à la fois des données de température et des journaux d'erreurs. La Regiostation peut être étendue individuellement avec divers accessoires, tels qu'un toboggan à plateaux en tube rond CNS, une étagère rabattable, un revêtement en Resopal pour une apparence parfaite, ou même un accessoire de distribution.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Station Regio type 3 froid/régénér.400 V



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	1414 x 712 x 1460,5 mm
Höhe Abdeckung	986 mm
Poids	174 kg
Puissance connectée	7 kW
Tension nominale	3N AC 400 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche CEE 400V/16A
Longueur de câble	2500 mm
Chauffage	max. +170°C
Zone refroidiss.	+2°C à +14°C
Nombre de comp.	2
Schubladen-Anzahl	1
Réfrigérant	Eisfink D2
Prot.anti-chocs	4 coins de protection
Type de roue	inoxydable 2 roues pivotantes; 2 roues pivotantes avec frein; 1 roue
Équipement de roue	fixe au centre
Diamètre des roues	160 mm

Code **88 27 03 02**

AVANTAGES

Acier inoxydable, acier inoxydable de haute qualité et hygiénique.

Équipé d'une commande électronique intelligente.

Programmation individuelle sur 7 jours adaptée aux menus, ce qui permet d'éliminer les ajustements ou les changements quotidiens fastidieux.

Idéal pour la restauration en station et la salle à manger.

Couvercle CNS lisse, chauffé avec deux zones de maintien au chaud, contrôlées séparément via le panneau de commande amovible sur l'accessoire (avec protection contre les postillons).

La combinaison de compartiments comprenant un compartiment de refroidissement et le compartiment de régénération par air pulsé en liaison avec le deuxième compartiment de refroidissement assure des possibilités d'application polyvalentes.

Nettoyer avec un produit adapté pour l'acier inoxydable, par exemple, avec une solution de détergent doux chaud. Ensuite, essuyer la surface avec un chiffon doux.