



Datenblatt

Regiostat. Typ 5-Kühlf & Kühlf/Regf 230V

Das intelligente individuelle Verteilsystem.



Zum Produkt

Die Regiostation, das optimale Transport-, Verteil- und Regeneriergerät für die Stationsversorgung und 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.

Raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel. Die gesamten Prozesse, Fehlermeldung, Warnungen und Eingriffe in die Steuerung werden protokolliert. Alle HACCP relevanten Temperaturen in den Kühl- und Regenerierfächern 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 Tablettrutsche aus CNS-Rundrohr, einem abklappbaren Bord, einer Resopalverkleidung für die perfekte Optik oder auch einem Ausgabeaufsatz.

TECHNISCHE MERKMALE

Regiostat. Typ 5-KühlF & KühlF/RegF 230V



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	1414 x 712 x 1460,5 mm
Höhe Abdeckung	986 mm
Gewicht	183 kg
Anschlusswert	3,6 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
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 05 01

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 Warmhaltezonen, über eine abnehmbare Steuerung am Aufsatz (mit Hustenschutz), getrennt schalt- u. regelbar.

Durch die Fächerkombination aus einem Kühlfach sowie dem Umluft-Regenerierfach in Verbindung mit dem zweiten Kühlfach werden vielfältige Anwendungsmöglichkeiten gewährleistet.

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