



[Zum Produkt](#)

[Datenblatt](#)



## Regiostation Typ 12 - Kühl-/RegFach 230V

**Das intelligente individuelle Verteilsystem.**

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 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 Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr, einem abklappbaren Bord, einer Resopalverkleidung für die perfekte Optik oder auch einem Ausgabeaufsatz.

## TECHNISCHE MERKMALE

Regiostation Typ 12 - Kühl-/RegFach 230V



## TECHNISCHE MERKMALE

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| Abmessungen          | 959,5 x 712 x 1460,5 mm    |
| Material             | Edelstahl 1.4301 (CNS)     |
| Gewicht              | 155 kg                     |
| Anschlusswert        | 3.400 W                    |
| Nennspannung         | 1N AC 230 V 50/60 Hz       |
| Steckerart           | Schukostecker (Typ F)      |
| Kabellänge           | 2.500 mm                   |
| Kühlbereich          | +2°C bis +14°C             |
| Anzahl Fächer        | 1                          |
| Stoßschutz           | 4 Stoßbecken               |
| Rollen               | 2 Bock-; 2 Lenkstopprollen |
| Rollentyp            | Rostfrei                   |
| Rollen-Ø             | 160 mm                     |
| Kältemittel          | Eisfink D2                 |
| <b>Bestellnummer</b> | <b>88 27 06 03</b>         |

## 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 einer Warmhaltezone, über die abnehmbare Steuerung am Aufsatz (mit Hustenschutz), getrennt schalt- u. regelbar.
- Durch die Fächerkombination aus einem Kühlfach sowie dem Umluft-Regenerierfach 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.