



Fiche technique

Station Regio type 12 froid/régén., 400V

Le système de distribution individuel intelligent.



Information

La station régionale, l'équipement optimal de transport, distribution et régénération pour la restauration en station ainsi que pour divers autres usages. Grâce à la combinaison de compartiments de refroidissement et de régénération, une alimentation complète du petit déjeuner au dîner est possible. La programmation flexible permet de stocker, d'activer et de lire automatiquement un nombre illimité de cycles de maintien au chaud, de régénération et de refroidissement. Livré en standard avec un pont thermique/lumineux intégré et un contrôle indépendant.

Tous les processus, les messages d'erreur, les avertissements et les interventions dans le système de contrôle sont consignés. Toutes les températures pertinentes pour le 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, l'importation et l'exportation des courbes de température et des journaux d'erreurs sont possibles. La station régionale peut être étendue de manière individuelle avec divers accessoires, tels qu'un toboggan à plateaux en tube rond en acier inoxydable, un bord rabattable, un revêtement en résopal pour une esthétique parfaite ou même un plateau de distribution.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Station Regio type 12 froid/régén., 400V



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	959,5 x 712 x 1460,5 mm
Höhe Abdeckung	986 mm
Poids	155 kg
Puissance connectée	7,1 kW
Tension nominale	3N AC 400 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche CEE 400V/16A
Longueur de câble	2500 mm
Zone refroidiss.	+2°C à +14°C
Nombre de comp.	1
Réfrigérant	Eisfink D2
Prot.anti-chocs	4 coins de protection
Type de roue	inoxidable 2 roues fixes; 2 roues pivo-
Équipement de roue	tantes avec frein
Diamètre des roues	160 mm

Code 88 27 06 04

AVANTAGES

Acier inoxydable de haute qualité et hygiénique.

Équipé d'un contrôle électronique intelligent.

Programmation individuelle sur 7 jours adaptée aux menus, ce qui évite les ajustements ou changements quotidiens fastidieux.

Idéal pour la distribution dans les stations et les salles à manger.

Couvercle en acier inoxydable lisse, chauffé avec une zone de maintien au chaud, contrôlé et réglé séparément via le panneau de commande amovible (avec protection contre la toux).

La combinaison des compartiments comprenant une chambre froide et une chambre de régénération à air pulsé offre de nombreuses possibilités d'utilisation.