



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

Regiostat.Typ 13-Kühl-/ RegF &KühlF230 V

Das intelligente individuelle Verteilsystem.

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.

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-Runndrohr, einem abklappbaren Bord, einer Resopalverkleidung für die perfekte Optik oder auch einem Ausgabeaufsatz.

TECHNISCHE MERKMALE

Regiostat.Typ 13-Kühl-/RegF & Kühlf230 V



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	959,5 x 712 x 1116 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	150 kg
Anschlusswert	3.200 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	2
Kältemittel	Eisfink D2
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollentyp	Rostfrei
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	160 mm
Bestellnummer	88 27 06 05

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.

Durch die beiden kleinen Fächer (oben Kühl-/Regenierfach & unten 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.