



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

## Regiostat. Typ 5-Kühlf & Kühl-/RegF 400V

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

## TECHNISCHE MERKMALE

Regiostat. Typ 5-KühlF & Kühl-/RegF 400V



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	1414 x 712 x 1460,5 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	183 kg
Anschlusswert	7.400 W
Nennspannung	3N AC 400 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	2.500 mm
Heizbereich	max. +170°C
Kühlbereich	+2°C bis +14°C
Anzahl Fächer	2
Anzahl Schubladen	1
Stoßschutz	4 Stoßbecken 2 Lenk-; 2 Lenkstopp-; 1
Rollen	Bockrolle mittig
Rollentyp	Rostfrei
Rollen-Ø	160 mm
Kältemittel	Eisfink D2

**Bestellnummer**

**88 27 05 02**

## 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.