



VOLLWERTIGE KÜCHE MIT AUSGABEFUNKTION

Die unterschiedlichen Typen dieses multifunktionalen Transport-, Zwischenlagerungs-, Regenerier- und Verteilsystems überzeugen durch Qualität, ein vielfältiges Sonderausstattungsprogramm und eine intelligente elektronische Steuerung, die eine auf die Speisenpläne abgestimmte 7-Tage-Programmierung ermöglicht. Geeignet auch für Individualportionen bei Diäten. Die in GN-Behälter abgefüllten Speisen werden gekühlt oder warm entweder direkt mit der Regiostation oder deren Transferwagen zur Stationsküche oder in den Speisesaal gebracht.

Die Abdeckung verfügt standardmäßig über eine 3-seitige Galerie. Die Licht-/Wärmebrücke in neuem Design erlaubt die unabhängige Steuerung von Licht und Wärme. Die Brücke bietet darüber hinaus Raum für eine optionale, gästeseitige bzw. bedienseitige, ergonomisch geeignete Galerie mit Platz bis zu 4 x GN 1/2.

Die Regiostation kann wahlweise mit einer 3-seitigen Resopalverkleidung in Kundenfarbe geliefert werden.

NEUE STEUERUNG



Die neue Steuerung ist integriert in ein geschlossenes Edelstahlgehäuse. Sie ist herausnehmbar und so einfach im Handling. An der Licht-/Wärmebrücke gibt es seitlich eine Aufnahme zur sicheren Verstauerung der Steuerung. In die Aufnahme lässt sich die Steuerung in 2 Positionen einsetzen: Fest installiert und platzsparend zum Transport und zur Ausgabe, oder bedienseitig sicht- und bedienbar.

Das verbesserte Display und der intuitiv bedienbare Touchscreen erlauben eine optimale Benutzerfreundlichkeit. Zudem ermöglicht die neue Bedienung eine flexible Programmierung und Speicherung beliebig vieler Rezepte und Regenerierzyklen von Cook & Chill und Cook & Freeze Produkten um Großgebinde, sowie die Möglichkeit Speisen Warm zu halten.

Zum sicheren Umgang mit der neuen Steuerung wurden 4 Benutzerebenen mit individuellen Zugriffsrechten eingerichtet. Prozesse, Fehler, Warnungen und Eingriffe in die Steuerung werden protokolliert. Sämtliche HACCP-relevante Temperaturen in den Kühl- und Regenerierfächern werden in Echtzeit dokumentiert und sind bis zu 5 Jahre speicherbar.

Durch die serielle USB-Schnittstelle sind Datenimporte sowie Exporte der Temperaturverläufe und Fehlerprotokolle per USB-Stick möglich.



TECHNISCHE DATEN.

Regiostation Typ 5:

Wärmebrücke oben mit herausnehmbarer Steuerung. Links großes Kühlfach für max. 8x GN 1/1, 55 mm tief bei einem Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf 4 °C eingestellt. Mittig oben Schublade für Besteck. Rechts großes Kühl-/Regenerierfach für max. 8x GN 1/1, 55 mm tief bei einem Kühlbereich von +2 bis +14 °C, werksseitig auf 4 °C eingestellt, Regenerierbereich bis 170 °C. Als 230 V-Ausführung (3,4 kW Anschlusswert) oder auch als 400 V-Ausführung (6,8 kW Anschlusswert) erhältlich.

AUSFÜHRUNGEN

Regiostationen mit Steuerung im Bord:



R-ST Typ 3

Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Regenerieren



R-ST Typ 5

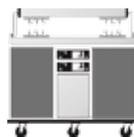
Warmhalten + Kühlen +
Schublade + Kühlen/
Regenerieren

Regiostationen mit Steuerung im Installationsfach:



R-ST Typ 6

Warmhalten + 2x Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 7

Warmhalten + 2x Regenerieren



R-ST Typ 11

Warmhalten + Regenerieren



R-ST Typ 12

Warmhalten + Kühlen/
Regenerieren



R-ST Typ 13

Kühlen/Regenerieren +
Kühlen