



## VOLWAARDIGE KEUKEN MET SERVEERFUNCTIE

De verschillende typen van dit multifunctionele transport-, tussentijdse opslag-, regenerere- en distributiesysteem overtuigen door kwaliteit, een gevarieerd programma met speciale uitvoeringen en een intelligente elektronische besturing, waarmee een op de menu's afgestemde programmering voor 7 dagen mogelijk wordt. Ook geschikt voor individuele porties bij diëten. De in GN-bakken gedane gerechten worden gekoeld of warm ofwel met het Regiostation of hun transferwagen naar de afdelingskeuken of naar de eetzaal gebracht.

De afdekking beschikt standaard over een 3-zijdige galerij. Door de licht-/warmtebrug in het nieuwe design kunnen licht en warmte onafhankelijk worden geregeld. De brug biedt bovendien ruimte voor een optionele, aan de kant van de gasten c.q. de bediener, ergonomisch hellende galerij met plaats voor maximaal 4 x GN 1/2.

Het Regiostation kan optioneel worden geleverd met een 3-zijdige resopal bekleding in de kleur van de klant.

## NIEUWE REGELING



De nieuwe regeling is geïntegreerd in een gesloten rvs behuizing. Zij is uitneembaar en op deze wijze eenvoudig in gebruik. Bij de licht-/warmtebrug zit aan de zijkant een opname om de regeling veilig op te slaan. De regeling kan in twee posities in de opname worden geplaatst: vast geïnstalleerd en plaatsbesparend voor transport en opdiening, of aan de kant van de bediener zichtbaar en bedienbaar.

Door het verbeterde display en het intuïtief bedienbare touchscreen wordt een optimale gebruiksvriendelijkheid mogelijk. Bovendien is door de nieuwe regeling een flexibele programmering en opslag van een willekeurige hoeveelheid recepten en regenererecycli van Cook+Chill of Cook+Freeze-producten mogelijk. Deze producten worden in de Gastronorm-bakken naar behoefte geregenererd c.q. warmgehouden.

Om veilig met de nieuwe regeling om te gaan zijn 4 gebruiksniveaus met individuele toegangsrechten ingericht. Processen, storingen, waarschuwingen en ingrepen in de regeling worden geprotocolleerd. Alle HACCP-relevante temperaturen in de koel- en regenererevakken worden in realtime gedocumenteerd en kunnen maximaal 5 jaar worden opgeslagen.

Door de seriële USB-poort zijn import van gegevens en export van het temperatuurverloop en storingprotocols via USB-stick mogelijk.



## TECHNISCHE GEGEVENS

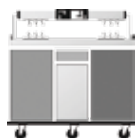
### Regiostation type 5:

Warmtebrug boven met uitneembare regeling. Links groot koelvak voor max. 8x GN 1/1, 55 mm diep met een koelbereik van +2 tot +14 °C, af fabriek ingesteld op 4 °C. In het midden grote lade voor bestek. Rechts groot koel-/regeneratievak voor max. 8x GN 1/1, 55 mm diep met een koelbereik van +2 tot +14 °C, af fabriek ingesteld op 4 °C, regeneratiebereik tot 170 °C.

Als 230 V-uitvoering (3,4 kW aansluitwaarde) of ook als 400 V-uitvoering (6,8 kW aansluitwaarde) te koop.

## UITVOERINGEN

### Regiostations met regeling in de plank:



#### R-ST type 3

Warmhouden + koelen + lade + regenereren



#### R-ST type 5

Warmhouden + koelen + lade + koelen/regenereren

### Regiostations met regeling in het installatievak:



#### R-ST type 6

Warmhouden + 2x koelen/ regenereren



#### R-ST type 7

Warmhouden + 2x regenereren



#### R-ST type 11

Warmhouden + regenereren



#### R-ST type 12

Warmhouden + koelen/ regenereren



#### R-ST type 13

Koelen/regenereren+ koelen