



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Moduline Regenerationsofen RRT061E 6 x GN1/1



Produktnummer: MOD.RRT061E



Beschreibung

Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Duft des Essens, das macht bei Tisch den Unterschied. Wenn Speisen im Voraus gekocht und dann schockgeköhlt werden, hängt alles von der Regeneration ab, eine wichtige Phase vor dem Anrichten und Servieren. Moduline hat eine große Produktpalette mit Umluftgeräten entwickelt, passend für unterschiedliche Anforderungen und abhängig vom Platzbedarf, bei denen High-Tech und Design geringen Energieverbrauch, einfache Handhabung, Sicherheit und Sauberkeit gewährleisten.

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

In der Küche werden auf diese Weise die Probleme der Aufbewahrung, Hygiene und Verfügbarkeit der Speisen gelöst, wobei die Qualität des Endprodukts und die sensorischen Eigenschaften der Gerichte erhalten bleiben: Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum sind abhängig vom Produkt einstellbar und so ausgerichtet, dass das Endergebnis jede Erwartung übertrifft. Die Produktpalette mit 25 Modellen und drei unterschiedlichen Kontrollen geben die Lösung für jegliche Anforderung und jegliches Bedürfnis für eine erhöhte Produktivität.

Funktionseigenschaften

- |Temperaturen von +30°C bis +160°C bei den Modellen GRE-RRO-RRT-RRFFRRFT. Temperaturen von +0°C bis +160°C bei den Modellen RRD - RRFC.
- |Automatische Programme für das Wiederaufwärmen, unterteilt in 4 Produktkategorien, stellen den perfekten Anfangspunkt für Ihr Erlebnis mit einem Regenerationsofen dar. (Nur bei E-Version).
- |Manuelle Kocheinstellung und die Speicherung von Rezepten bieten dem Chef die traditionellen Bequemlichkeiten. (Nur bei Versionen D und E).
- |Abschnitt für bevorzugte Programme, Alltag und Erfahrung immer direkt abrufbar. (Nur bei E-Version).
- |Die Rezepte sind immer persönlich gestaltbar und einfach zu durchsuchen (Nur bei E-Version).
- USB-Schnittstelle: Software, HACCP Daten und Rezepte immer abrufbereit und im Einklang mit Ihrer Arbeitsentwicklung (Optional nur bei D- und E-Versionen).
- Die Aufwärmprogramme können in verschiedene Phasen unterteilt werden (9 in der E-Steuerungsversion oder 4 in der D-Steuerungsversion), wodurch eine hohe Präzision der Lebensmittelregeneration ermöglicht wird. Eigendiagnose-System des ordnungsgemäßen Betriebs aller elektrischen Komponenten. (Nur bei D- und E-Versionen).
- |Die Dampfkondensation sorgt für einen gesunden Arbeitsplatz. Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür. Das Türschloss verhindert Türöffnung während des Betriebes| Türöffnungen würden empfindliche Zyklen unterbrechen und die Ergebnisse beeinträchtigen. (Optional nur für D- und E-Versionen).

Produktinformationen

Gastronorm:	GN 1/1
Leistung (W):	3450 Watt
Spannung (V):	220-240V

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.