

NOUVEAU - NEW

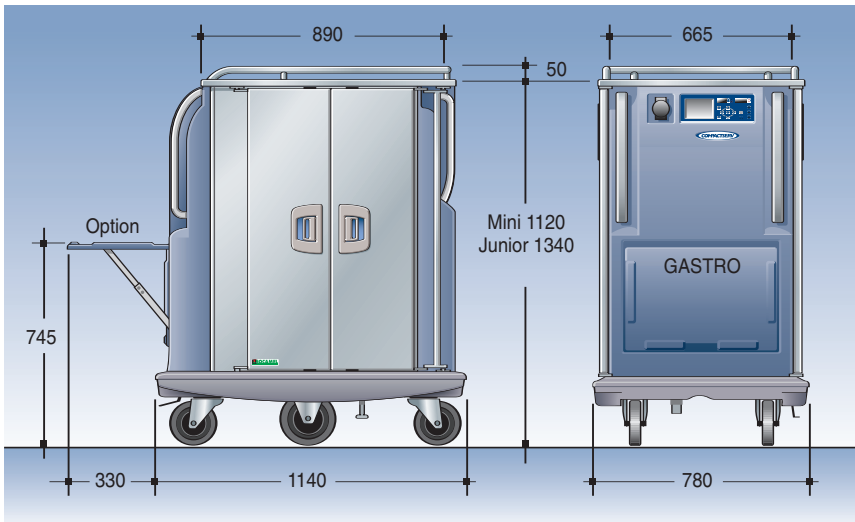


KÜHL-UND REGENERIERWAGEN FÜR BANKETTSERVICE



- Für den Tellerservice bei Tisch im Cook-Chill oder im Cook-Serve Verfahren
- 2 Modelle :
 - Junior mit 12 Stufen GN 2/1 für bis zu 60 Teller
 - Mini mit 8 Stufen GN2/1 für bis zu 40 Teller

- Das Umluftverfahren : die Wahl der "Grande Cuisine Traditionelle" für eine hervorragende Qualität der regenerierten Speisen.
- Mit i-Serv Technology, um zu überwachen, zu steuern und zu dokumentieren... ein echtes zusammenhängendes HACCP Konzept



■ Technische Daten

• COMPACTSERV MINI

| | |
|-------------------------------|------------|
| Ebene / Teller Ø 230 | 8/40 |
| Abstand zwischen den Auflagen | 77 mm |
| Spannung 400V | 3/E/N/50Hz |
| Spannung 230V | 3/E/50Hz |
| Stromverbrauch* | 3,9 kWh |

• COMPACTSERV JUNIOR

| | |
|-------------------------------|------------|
| Ebene / Teller Ø230 | 12/60 |
| Abstand zwischen den Auflagen | 75 mm |
| Spannung 400V | 3/E/N/50Hz |
| Spannung 230V | 3/E/50Hz |
| Stromverbrauch* | 5,9 kWh |

* Durchschnittlicher Verbrauch für 60 Min. Regenerierzyklus

■ Komfortable Anwendung und reinigungsfreundliche Ausführung



Verschiedene Anordnungen möglich, je nach Auswahl der Teller



abnehmbare Aufnahmegestelle für die Gitterroste



6 Räder - Pedale für Feststellbremse und Wasserablaufventil



Auflageschienen, die das Abkippen der Gitterroste verhindern



Auswechselbare Türdichtungen



RIST SPEISENVERTEILSYSTEME

Theodor R. Rist G.m.b.H. · D-13509 Berlin · Wittestraße 30 K · Telefon +49 (30) 43 57 25 24 · Telefax +49 (30) 43 57 24 00
 Theodor R. Rist Gesellschaft m.b.H. · A-1232 Wien · Triester Straße 203 · Telefon +43 (01) 667 97 71-0 · Telefax +43 (01) 667 97 71-17
 E.Mail : marketing@rist.at · www.socamel-speisenverteilssysteme.de