



**DIE KOMPLETTE SERIE REGENERIERÖFEN
FÜR 30 BIS 320 ESSEN**



■ *Erhöhter Bedienungskomfort*



Die Konzeption ermöglicht eine einfache Bedienung



Thermatronic 4 : Innenansicht

Rostfreier Edelstahl CNS 1.4301 in hygienischer Ausführung, abgerundete Ecken, leicht entfernbare Abdeckungen... Alles um die Reinigung zu vereinfachen



Verstellbare Füße für eine optimale Arbeitshöhe



Die Ladewagen der Thermatronic 2, 3 und 4 mit den abklappbaren Gittern können unter dem Ofen abgestellt werden : dies führt zu erheblicher Platzeinsparung



Scharnier für Thermatronic 2, 3 und 4 an der rechten Seite



Scharnier für Thermatronic 5, 8 und 10 an der linken Seite (auf Anfrage)

Die Thermatronic-Serie passt sich an jede Raumsituation an : die robusten Türscharniere, die standardmäßig rechts montiert sind, können bei Bedarf auch links angebracht werden.

*Ideal für die Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben,
Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern und Seniorenwohnheimen*



Diese besonders robuste Ofen-Serie, die in mehreren Größen und mit unterschiedlichen Fassungsvermögen lieferbar ist, wurden für schnelle, schonende und homogene Erhitzung konzipiert.

Die verwendete Technologie und die einfache Programmiermöglichkeit erlauben es, mehrere Erhitzungszyklen von unterschiedlicher Länge voreinzustellen um alle Arten von Speisen optimal zu regenerieren.





THERMATRONIC 2

GASTRONORM 1/1 : auf 4
oder 5 Einschubebenen
für 40 bis 60 Essen

THERMATRONIC 3

GASTRONORM 1/1 : auf 5,
6 oder 7 Einschubebenen
für 60 bis 80 Essen

THERMATRONIC 4

GASTRONORM 1/1 : auf 7,
8 oder 10 Einschubebenen
für 80 bis 120 Essen

■ Eine Ofen-Serie speziell für Cook-Chill ausgelegt

SCHNELLIGKEIT

Erhitzung der Speisenkomponenten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben in weniger als einer Stunde.

ERGONOMIE

Im Mittelpunkt der Entwicklung stand die Ergonomie in der Verwendung, in der Reinigung sowie in der Wartung.

Ein Bedienfeld mit verschiedenen Programmierungsmöglichkeiten für eine breite Auswahl an Speisenkomponenten in verschiedenen Schalengrößen.

NF LEISTUNGSNACHWEIS

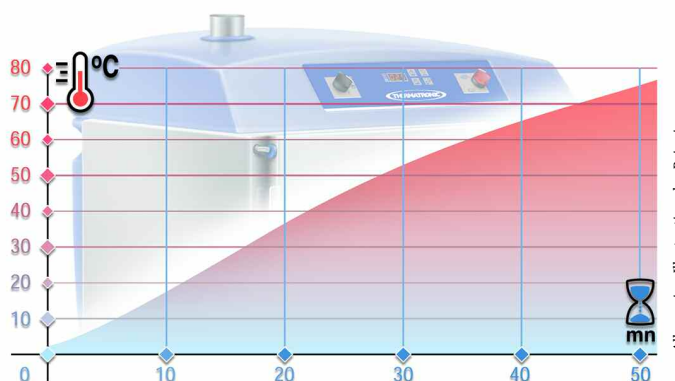
Die hohen Qualitätsanforderungen sowie die thermische Leistungsfähigkeit und die leichte Reinigbarkeit sichern die Einhaltung der HACCP-Vorschriften.

KONZEPTION

- Rostfreier Edelstahl CNS 1.4301
- Türe doppelwandig isoliert
- Komfortabler Türverschluss.
- Isolierung aus Keramikfasern

THERMOKONVEKTION

Thermokonvektion entsteht durch eine oder zwei leistungsstarke Turbinen (je nach Modell), die speziell an das Volumen des Ofens angepasst sind. Für einen homogenen Temperaturanstieg wird die heiße Luft durch rostfreie Heizwiderstände geleitet, anschließend gebündelt und in einem optimierten Luftstrom schonend rund um die Speisenkomponenten geführt.





THERMATRONIC 5

GASTRONORM 2/1 :
auf 5, 6 oder 7 Einschubebenen
für 120 bis 160 Essen

THERMATRONIC 8

GASTRONORM 2/1 :
auf 7, 8 oder 9 Einschubebenen
für 160 bis 240 Essen

THERMATRONIC 10

GASTRONORM 2/1 :
auf 10 oder 12 Einschubebenen
für 240 bis 320 Essen

HACCP

- Glatte, reinigungsfreundliche Oberflächen im Innenraum.
- Abgerundete Ecken.
- Abnehmbare Turbinenabdeckung.
- Einsatzgestell aus rostfreiem Stahl.
- Optimierte Wasserablaufeigenschaften.
- Einfaches Bedienfeld auf der Vorderseite.

FUNKTIONEN

Die Verwendung des Bedienfeldes ist einfach und sicher.

Es bietet folgende Regeneriermöglichkeiten :

- langer Regenerierzyklus.
- kurzer Regenerierzyklus.
- kombinierter Regenerierzyklus : langer Zyklus für normale Speisen und kurzer Zyklus für empfindliche Speisen.

Bei dieser Einstellung wird der lange Regenerierzyklus mittels einer Zeitschaltuhr mit Signalton automatisch gestoppt um empfindliche Speisen dazu stellen zu können (kurzer Zyklus beginnt), um danach alle Speisen gleichzeitig servieren zu können.

- z.B.:
- normale und empfindliche Speisen
 - Speisen in sehr unterschiedlichen Schalengrößen.

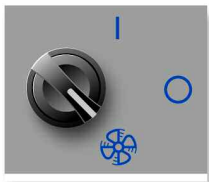
Alle Einstellungen werden gespeichert und sind gegen kurze Stromausfälle gesichert.



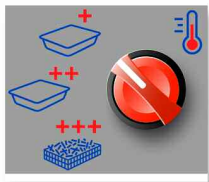
BEDIENFELD

- Ein/Aus-Schalter.
- Elektronische Zeitschaltuhr (digitale Anzeige mit Countdown).
- Bedientasten für Programmierung und Start.
- Schalter (optional) für Spezialeinstellung "Pommes-frites" oder mit Befeuchtung wie oben abgebildet.

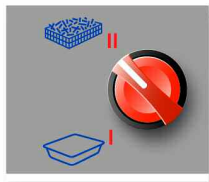
■ Optionen für Thermatronic 2, 3, 4, 5, 8 und 10



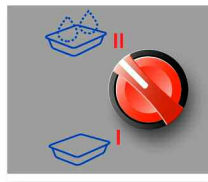
Luftumwälzung
am Ende des
Zyklus



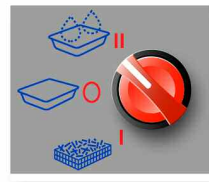
Drei
voreingestellte
Temperaturen



Schalter für
Spezialeinstellung
"Pommes-frites"



Schalter für
Befeuchtung



Schalter für
Spezialeinstellung
"Pommes-frites"
oder mit
Befeuchtung



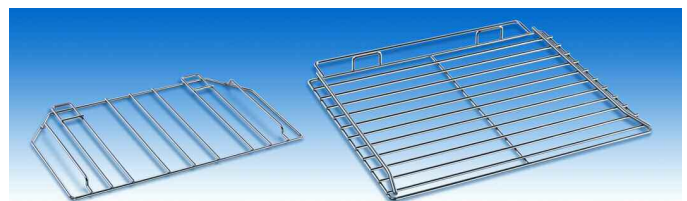
Reduzierte
Leistungsauf-
nahme

■ Zubehör für Thermatronic 2, 3, 4, 5, 8 und 10



Untergestell für
Thermatronic 2, 3 und 4

Untergestell für
Thermatronic 5 und 8



Einsatzgitter für
Thermatronic 2, 3 und 4

Einsatzgitter für
Thermatronic 5 und 8

Dieses Einsatzgitter wird auf dem Boden des Ofens platziert um die Positionierung des Einsatzgestells zu erleichtern.



Einsatzgestell
aus rostfreiem Stahl GN 1/1

Einsatzgestell
aus rostfreiem Stahl GN 2/1



Korb für Pommes-frites GN 1/1
oder GN1/2



Einsatzgestell aus rostfreiem
Stahl GN 2/1 für Thermatronic 10
(abgebildet mit Ladewagen)



Ladewagen für
Thermatronic 2, 3 und 4

Ladewagen für
Thermatronic 5 und 8

Ladewagen für
Thermatronic 10

Der Ladewagen ermöglicht müheloses Be- und Entladen des Ofens.
Komplett rostfreier Edelstahl, mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller.

Der Ladewagen des Thermatronic 10 rastet unter dem Ofen ein und trägt das Einsatzgestell mit den Speisenkomponenten während der Regenerierung.
Er ist mit einer abnehmbaren Schubstange ausgestattet.



THERMATRONIC 1

GASTRONORM 1/2
mit 5, 6 oder 7 Einschubebenen.
für 30 bis 40 Essen



Alles ist für eine mühelose Reinigung ausgelegt



BEDIENFELD

- Ein/Aus-Schalter
- Zeitschaltuhr

■ *Für kleinere Einheiten*

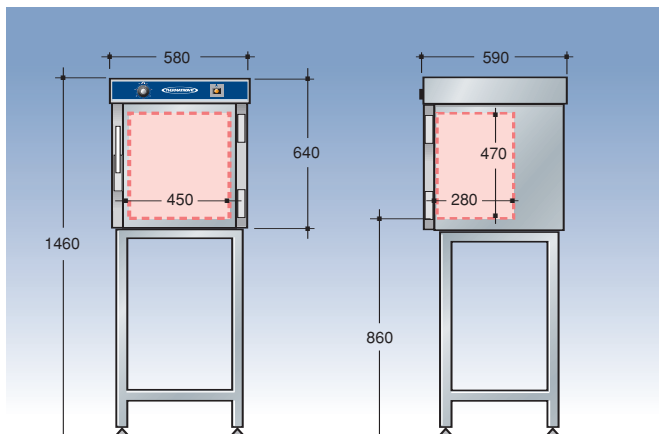
Besonders geschätzt in Kindergärten, kleineren Cafeteria's und Einheiten mit weniger als 30 bis 40 Essensteilnehmer. Der Thermatronik 1 ist mit den gleichen Qualitätsmerkmalen wie die anderen Öfen dieser Serie ausgestattet. Mit einer Spannung von 230V einphasig und minimalem Platzbedarf kann er leicht in bestehende Räume integriert werden

OPTIONEN

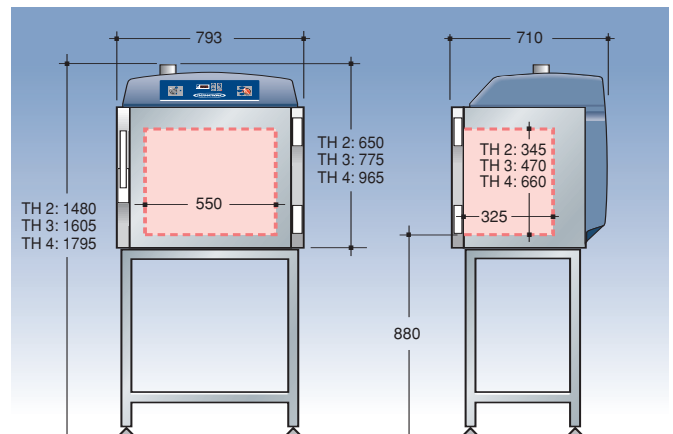
- Schalter für Spezialeinstellung "Pommes-frites"
- Reduzierte Leistungsaufnahme

ZUBEHÖR

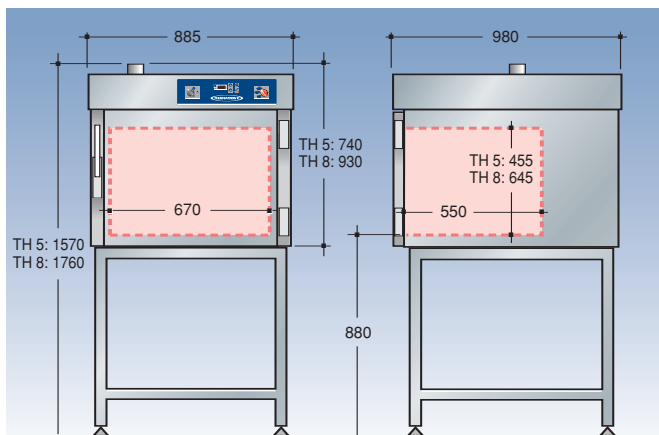
- Untergestell aus rostfreiem Stahl
- Einsatzgestell GN1/2
- Korb für Pommes frites GN1/2



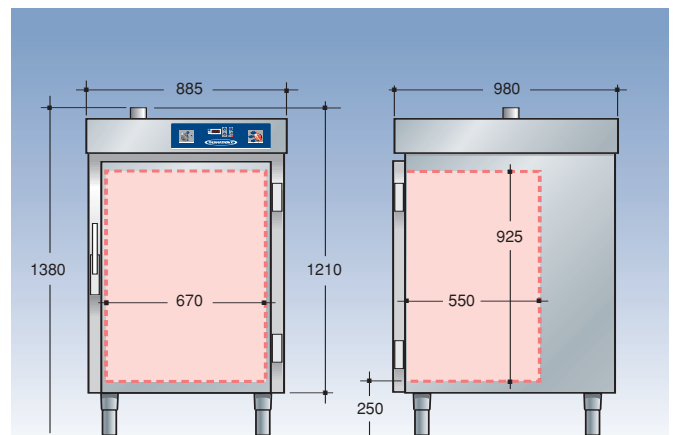
THERMATRONIC 1



THERMATRONIC 2, 3 & 4



THERMATRONIC 5 & 8



THERMATRONIC 10

Die angeführten Innenmasse der Öfen entsprechen den nutzbaren Abmessungen (mm)

BEZEICHNUNG	Stromverbrauch*	Einsatzgestell	Anzahl der Einschübe	Nutzbarer Abstand	Anzahl der Einschübe	Nutzbarer Abstand	Anzahl der Einschübe	Nutzbarer Abstand
THERMATRONIC 1	1,65 kWh	GN 1/2	5	82,5	6	67,5	7	57
THERMATRONIC 2	3,49 kWh	GN 1/1	4	68	5	52		
THERMATRONIC 3	4,48 kWh	GN 1/1	5	76	6	62	7	52
THERMATRONIC 4	6,1 kWh	GN 1/1	7	76	8	68	10	52
THERMATRONIC 5	8,37 kWh	GN 2/1	5	76	6	62	7	52
THERMATRONIC 8	12,67 kWh	GN 2/1			8	68		
THERMATRONIC 8	12,67 kWh	GN 1/1	7	76	8	68	9	59
THERMATRONIC 10	20,15 kWh	GN 2/1	10	75	12	61		

* Stromverbrauch für die Regenerierung gemäß den Anforderungen des NF-Zertifikats.
Anschlusswert : siehe technisches Datenblatt.



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-spensenverteilungssysteme.de