



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

## Regiostation Typ 11-RegenerierFach 230V

**Das intelligente individuelle Verteilsystem.**

Die Regiostation, das optimale Transport-, Verteil- und Regeneriergerät für die Stationsversorgung und ausgestattet für vielfältige anderweitige Einsatzmöglichkeiten. Durch die flexible Programmierung können beliebig viele Warmhalte- und Regenerierzyklen gespeichert, aktiviert und voll automatisch abgespielt werden. Standardmäßig mit integrierter Licht-/ Wärmebrücke & unabhängiger Steuerung.

Die gesamten Prozesse, Fehlermeldung, Warnungen und Eingriffe in die Steuerung werden protokolliert. Alle HACCP relevanten Temperaturen werden in Echtzeit bis zu fünf Jahre lang dokumentiert. Durch die serielle USB-Schnittstelle sind sowohl Datenimporte als auch Exporte der Temperaturverlaufskurven und Fehlerprotokolle möglich. Die Regiostation ist individuell durch vielfältiges Zubehör erweiterbar, wie unter anderem mit einer Tabletrutsche aus CNS-Rundrohr, einem abklappbaren Bord, einer Resopalverkleidung für die perfekte Optik oder auch einem Ausgabeaufsatz.

## TECHNISCHE MERKMALE

Regiostation Typ 11-RegenerierFach 230V



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	959,5 x 712 x 1460,5 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht	143 kg
Anschlusswert	3.200 W
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	CEE-Stecker 400V/16A
Kabellänge	2.500 mm
Heizbereich	max. +170°C
Anzahl Fächer	1
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollentyp	Rostfrei
Rollen-Ø	160 mm
<b>Bestellnummer</b>	<b>88 27 06 01</b>

## VORTEILE

Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl.

Ausgestattet mit einer intelligenten elektronischen Steuerung.

Individuelle auf Speisepläne abgestimmte 7-Tage Programmierung, wodurch eine zeitintensive, tägliche Anpassung bzw. Änderung entfällt.

Ideal geeignet für die Stationsversorgung und den Speisesaal.

Glatte CNS Abdeckung, beheizt mit einer Warmhaltezone, über die abnehmbare Steuerung am Aufsatz (mit Hustenschutz), getrennt schalt- u. regelbar.

Reinigung mit geeignetem Mittel für Edelstahl, zum Beispiel mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend mit einem weichen Tuch die Oberfläche trocken reiben.