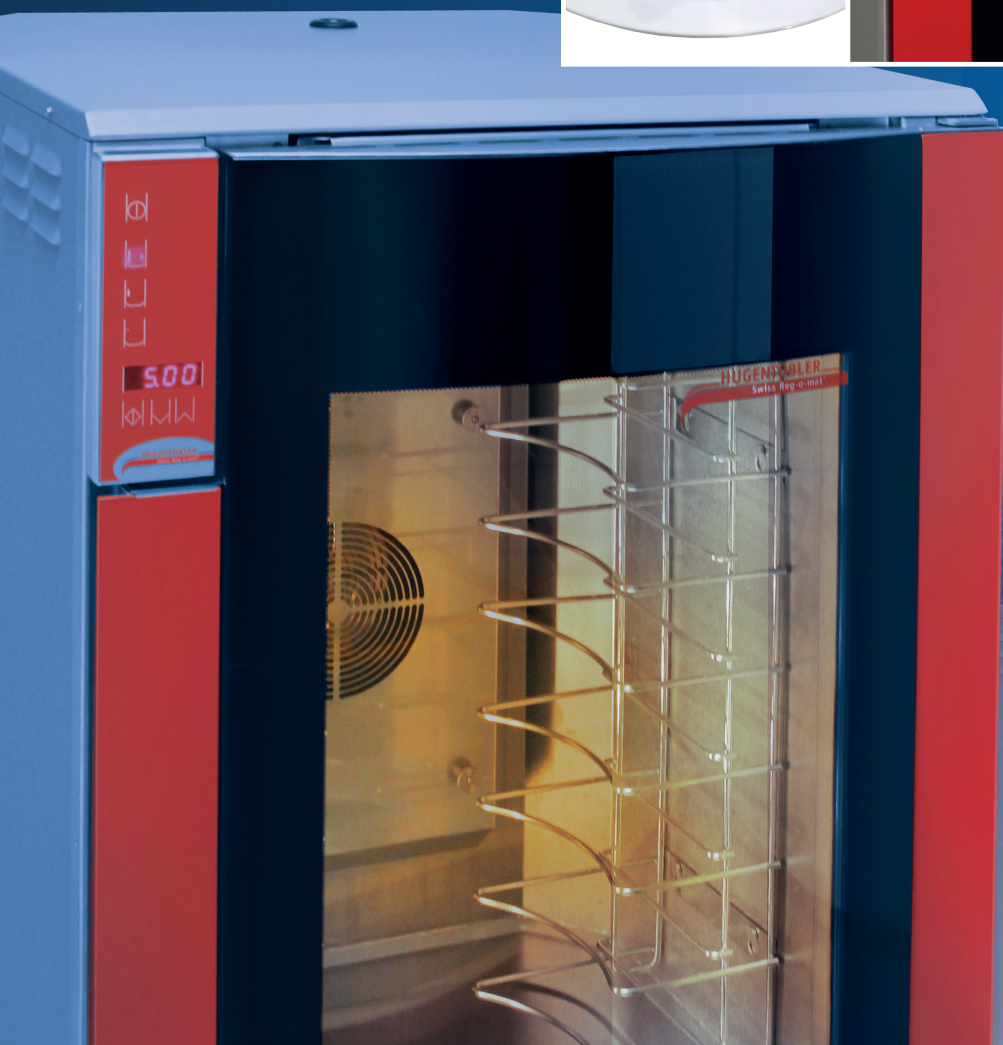


HUGENTOBLER

Swiss Reg-o-mat®

Régénération haute qualité tout en douceur

- *Appareil de régénération mobile et performant idéal pour les restaurants, les établissements de catering, les hospices, les hôpitaux, les boucheries*
- *Utilisation aisée grâce aux trois niveaux de température prédéfinis*
- *Chambre de chauffe de forme arrondie garantissant des résultats parfaits*
- *Design moderne et intemporel permettant de visualiser les assiettes*



Reg-o-mat: une multitude d'utilisations



Homes et hôpitaux

- Régénération des repas à tout moment de la journée par le personnel de soins, directement à l'étage des pensionnaires/malades
- Utilisation comme appareil de régénération supplémentaire pour délester le combisteamer
- Préparation simple de menus livrés froids à d'autres homes/services: offre de repas chauds complets sans perte de vitamines

Hôtels et restaurants

- Utilisation comme appareil de régénération supplémentaire dans la cuisine, la salle de restauration, les salles de conférences, ou sur la terrasse à la belle saison
- Complément idéal pour le service lors de réceptions/fêtes
- Préparation de mets de qualité par le personnel de service pendant le temps de repos du personnel de cuisine
- Préparation simple de menus livrés froids aux PME: offre de repas chauds complets sans perte de vitamines

Stations-service, services traiteurs, etc.

- Régénération sur place de plats livrés froids
- Présentation parfaite des mets grâce à la fonction de maintien au chaud
- Pas de raccordement au réseau d'eau nécessaire, faible consommation d'énergie
- Transport aisé, mobilité illimitée grâce à la robustesse de la construction

Ecoles, crèches, foyers de jour, associations de soins à domicile, foyers Pro Senectute

- Régénération simple, au moment souhaité, de menus tout prêts livrés sur place

Equipements et données techniques

- 3 niveaux de température
- Fonction maintien au chaud pour une présentation parfaite des plats
- Réservoir d'eau propre et collecteur d'eau usagée intégrés
- Minuteur
- Porte à fermeture magnétique
- Porte à double-vitrage avec revêtement isolant
- Affichage intégrée du manque d'eau

En option:

- Raccordement fixe au réseau d'eau
- Set de fixation murale
- Guides pour les assiettes/plaques GN 2/3
- Adoucisseur d'eau intégré

Capacité: 8 assiettes (25 - 32 cm) ou
7 plaques GN 2/3

Dimensions LxPxH (mm): 575 x 565 x 820

Poids: 45 kg

Puissance maximale: 4,8 kW

Protection circuit: 10 A

Tension: 3N / 400 V

Plage de températures: 80 - 160 °C

Charnière de porte: à droite

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

CH/UE

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com