



REThERM RRFC20E

Rigeneratore combinato per
la rimessa in temperatura
dei cibi refrigerati (+3°C)

COSTRUZIONE

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati
- Paracolpi in acciaio inox 18/10 AISI 304 interni alla camera per inserimento carrello
- Isolamento termico della camera spessore 35mm
- Guarnizione su facciata in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Riscaldamento ventilato tramite resistenze elettriche corazzate
- Raffreddamento ventilato tramite evaporatore in acciaio inox
- Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R452A
- Chiusura porta su tre punti
- Cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione

DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo, con schermo LCD 4,3" touch screen e regolazione elettronica tramite manopola scroller della temperatura, del tempo e dell'umidità
- Suoneria di fine ciclo
- Comandi semplificati di utilizzo intuitivo
- Controllo automatico della percentuale di umidità in camera, sistema Climachef
- Temperatura di esercizio 0°C – 160°C
- Sfiato evacuazione umidità in eccesso automatico
- Camera adatta ad accogliere carrelli portapiatti o porta-teglie di formati diversi
- Termostato di sicurezza camera
- Timer partenza ritardata
- La riduzione intelligente della temperatura in camera alla fine del ciclo di rigenerazione permette un mantenimento caldo perfetto.

DOTAZIONI STANDARD

- Climachef
- Porta USB per salvataggio dati HACCP
- Sonda al cuore singolo punto
- Sistema riduzione velocità ventole Speedgrade

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- ☐ Carrello porta teglie
- ☐ Carrello porta piatti
- ☐ Copertura termica per carrello
- ☐ Sonda al cuore multipunto
- ☐ Doccetta esterna
- ☐ Sonda al cuore ad ago fine
- ☐ One touch software
- ☐ Griglie
- ☐ Teglie

