

Système de distribution des repas à induction ReCaldomet

«Sortir les repas chauds du frigidaire» - Ceci est une spécialité de Caldomet. Ce système de distribution des repas signifie cuire sans stress.



2 bobines de technologie à induction pour régénération uniforme.



Chariot compact pour 12 plateaux EN, chargeable et déchargeable de deux côtés.

- > Les repas sont servis à froid et ensuite recouverts. Ils sont transportés sur les plateaux Euro-Norme dans le chariot spécialement conçu ReCaldomet compact vers les stations, pour être introduits dans l'armoire de refroidissement ReCaldomet.
- > Chaque armoire de refroidissement est équipée de 12 supports pour plateaux. Au moment exact, le refroidissement est interrompu et la régénération par induction se met en marche. Les assiettes de menu et les bols à potage sont chauffés à la température désirée. Les éléments harmonisés du système donnent un résultat optimal. Les temps de régénération sont programmables par une minuterie. En 25 à 30 minutes, les mets refroidis à +3°C sont portés à 70°C température intérieure, pendant que salades croquantes et desserts restent froids.
- > Petit-déjeuner et repas du soir ne sont pas un problème pour le système ReCaldomet. Naturellement, une manutention et un service facile caractérisent ce système éprouvé.



Armoire ReCaldomet

Acier chromé-nickelé 18/10, matériel 1.4301

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Tension	Puissance	Référence
CRCS12	580 x 710 x 1950 mm	12 plateaux EN	400V/3~/NPE	3.0 kW	620080101



Chariot compact ReCaldomet

Acier chromé-nickelé 18/10, matériel 1.4301

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Référence
CRCDSW	435 x 640 x 1540 mm	620005101



Dispositif pour utilisation des deux côté ReCaldomet

Acier chromé-nickelé 18/10, matériel 1.4301

Modèle	Référence
CRCDSV	620006101