

# REGENERADOR DE ALIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 3 BANDEJAS GN 1/1 Y CONTROL DIGITAL RG 311

**2.240,00€ El precio original era: 2.240,00€.****1.568,00€****El precio actual es: 1.568,00€. + IVA**



El **Regenerador de Alimentos RG 311** es un equipo esencial para cocinas comerciales que

buscan eficiencia y precisión en la regeneración de alimentos. Con una capacidad para **3 bandejas GN 1/1** y un rango de temperatura máximo de **170 °C**, este regenerador es ideal para mantener la calidad de los alimentos mientras se preparan para el servicio.

## Especificaciones Técnicas:

- **Dimensiones Internas:** 594 x 386 x 240 mm
- **Dimensiones Externas:** 700 x 695 x 450 mm
- **Potencia Eléctrica:** 3.900 W
- **Temperatura Máxima:** 170 °C
- **Peso:** 41 kg
- **Voltaje:** 230 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Schuko Monofásico

## Capacidad y Características:

- **Capacidad de Bandejas:** Acepta **3 bandejas GN 1/1**, con una distancia entre bandejas de **65 mm**, permitiendo la regeneración de diferentes platos simultáneamente.
- **Humedad Regulable:** Desde 0 hasta 100%, lo que permite adaptar el entorno interno a las necesidades específicas de los alimentos que se están regenerando.
- **Conexión de Agua:** Sí, facilitando el control de la humedad y optimizando el proceso de regeneración.
- **Precaleamiento Automático:** Ahorra tiempo y garantiza que el equipo esté listo para su uso de manera eficiente.

## Programas de Cocción y Seguridad:

- **Programas de Cocción:** 99 programas de cocción, cada uno con **3 fases**, lo que permite personalizar el proceso de regeneración para distintos tipos de alimentos.
- **Cambio de Apertura de Puerta:** Opción disponible con Ref. 999H08 para adaptarse mejor al espacio de trabajo.
- **Alarma de Fin de Ciclo:** Indica cuándo ha terminado el proceso de regeneración, asegurando la calidad del alimento.
- **Micro de Puerta:** Sistema de seguridad que detiene el funcionamiento cuando la puerta está abierta, evitando accidentes.
- **Termostato de Seguridad:** Mantiene un funcionamiento seguro y eficiente al evitar sobrecalentamientos.
- **Inversor de Giro:** Asegura una distribución uniforme del calor y la humedad, mejorando los resultados de la regeneración.



**SKU:** RG 311

**Categories:** Regeneradores de Alimentos