

REGENERADOR DE ALIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 3 BANDEJAS GN 1/1 Y CONTROL DIGITAL RG 611

2.420,00€ El precio original era: 2.420,00€. 1.694,00€ El precio actual es: 1.694,00€. + IVA



El **Regenerador de Alimentos RG 611 A** es la solución ideal para cocinas comerciales que buscan un equipo potente y versátil para la regeneración de alimentos. Diseñado para manejar altas demandas, este regenerador permite mantener la calidad y frescura de los platos, siendo perfecto para restaurantes, caterings y buffets.

Especificaciones Técnicas:

- **Dimensiones Internas:** 594 x 386 x 451 mm
- **Dimensiones Externas:** 700 x 695 x 710 mm
- **Potencia Eléctrica:** 5.650 W
- **Temperatura Máxima:** 170 °C, garantizando una regeneración eficiente sin comprometer la calidad.
- **Peso:** 54 kg
- **Voltaje:** 400 V - 50/60 Hz
- **Conexión:** Trifásica 3F + N + T

Capacidad y Características:

- **Capacidad de Bandejas:** Permite el uso de **6 bandejas GN 1/1**, lo que aumenta significativamente la eficiencia en la regeneración de alimentos.
- **Distancia entre Bandejas:** 65 mm, optimizando la circulación de aire para una regeneración uniforme.
- **Humedad Regulable:** Desde 0 hasta 100%, lo que permite ajustar el ambiente interno según las necesidades específicas de cada alimento.
- **Conexión de Agua:** Facilita el control de la humedad, mejorando la calidad del proceso de regeneración.
- **Precaleamiento Automático:** Ahorra tiempo y asegura que el equipo esté listo para su uso de manera eficiente.

Programas de Cocción y Seguridad:

- **Programas de Cocción:** Cuenta con **99 programas**, cada uno con **3 fases**, permitiendo personalizar el proceso de regeneración para diferentes tipos de alimentos y garantizando resultados óptimos.
- **Cambio de Apertura de Puerta:** Opción disponible con Ref. 999H08, permitiendo adaptarse mejor a las necesidades del espacio de trabajo.
- **Alarma de Fin de Ciclo:** Indica cuándo ha finalizado el proceso de regeneración, asegurando que los alimentos se sirvan en el momento perfecto.
- **Micro de Puerta:** Sistema de seguridad que detiene el funcionamiento cuando la puerta está abierta, garantizando un uso seguro.
- **Termostato de Seguridad:** Mantiene el funcionamiento seguro al evitar sobrecalentamientos.
- **Inversor de Giro:** Asegura una circulación uniforme del calor y la humedad, mejorando los resultados de regeneración.

Versatilidad y Rendimiento en Cocinas Comerciales

El **RG 611 A** está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la regeneración de alimentos, con su **temperatura máxima de 170 °C** y la posibilidad de regular la humedad, lo que garantiza que cada plato mantenga su frescura y calidad. Su **capacidad para 6 bandejas GN 1/1** y **programas de cocción personalizables** lo convierten en una herramienta esencial para cualquier cocina profesional.

SKU: RG 611

Categories: Regeneradores de Alimentos