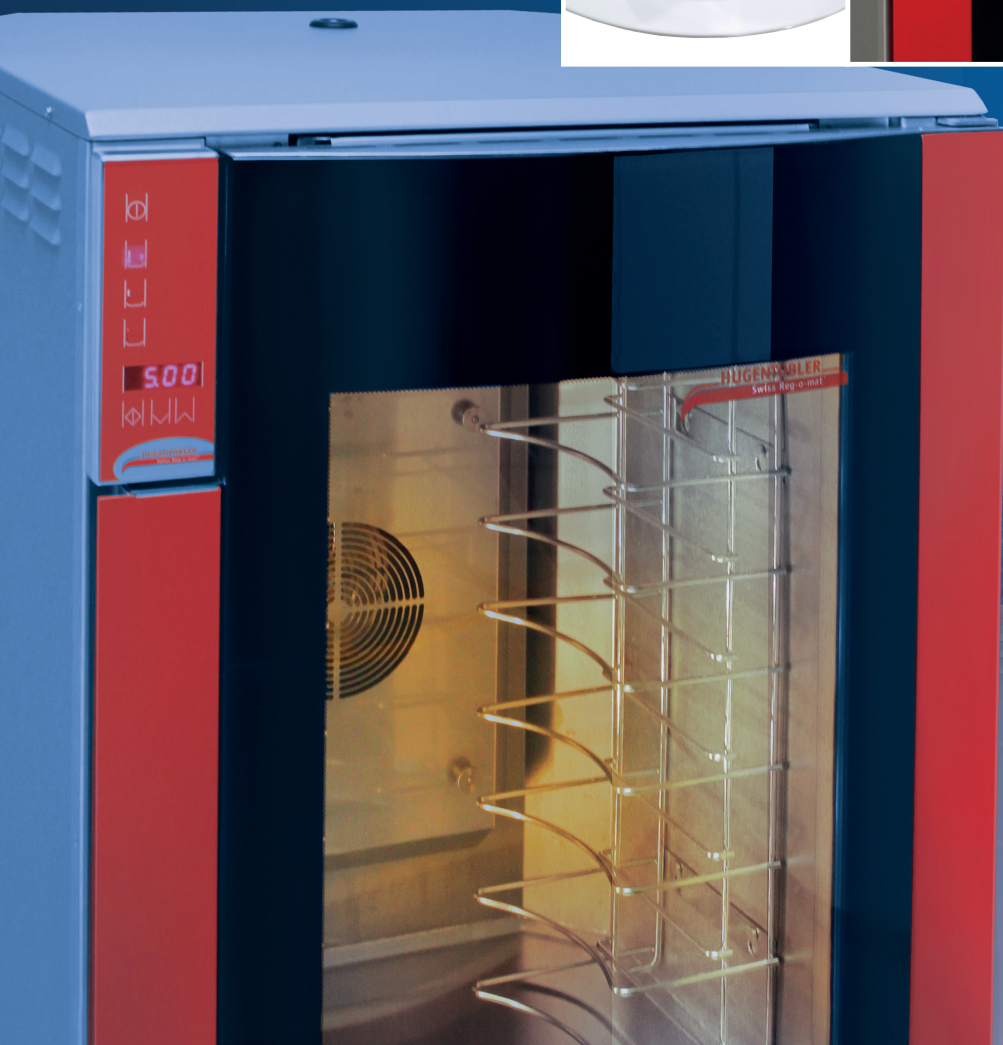


HUGENTOBLER

Swiss Reg-o-mat®

Sanftes Regenerieren auf höchstem Niveau

- Das mobile und leistungsfähige Regenerierungsgerät – ideal für Restaurants, Catering, Pflegeheime, Spitäler, Metzgereien
- Einfachste Bedienung dank 3 voreingestellten Klimas
- Überzeugt mit perfekten Regenerier-Ergebnissen dank rundem Garraum
- Modernes, zeitloses Design – mit garantierter Tellerübersicht



Der Reg-o-mat – überall im Einsatz



Altersheime und Spitäler

- Zeitunabhängiges Regenerieren durch das Pflegepersonal direkt auf der Etage
- Der Reg-o-mat als zusätzliches Regeneriergerät – zur Entlastung des Kombisteamers
- Belieferung von anderen Altersheimen und Abteilungen – perfektes Aufbereiten von Menüs ohne Vitaminverlust

Hotels und Restaurants

- Der Reg-o-mat als zusätzliches Regeneriergerät in der Küche, Speiseausgabe, in Konferenzräumen sowie im saisonalen Terrassenbetrieb
- Die perfekte Ergänzung im Partyservice
- Qualitätssichernde Aufbereitung von Speisen während der Zimmerstunde durch das Servicepersonal
- Lieferung von kalt angerichteten Menüs an KMU's – einfaches Aufbereiten im Reg-o-mat und eine köstliche, warme Mahlzeit ohne Vitaminverluste ist garantiert

Tankstellen, Partyservice etc.

- Lieferung von kalten Speisen vor Ort, regenerieren und perfekt warm servieren
- Perfekte Speisenpräsentation dank der integrierten Hold-Funktion
- Der Reg-o-mat benötigt keinen Wasseranschluss und ist sparsam im Energieverbrauch
- Leicht zu transportieren und die dennoch robuste Bauweise garantiert eine uneingeschränkte Mobilität

Schulen, Krippen, Tagesstätten, Spitex, Pro Senectute

- Einfaches Regenerieren von vielfältigen, fertig angelieferten Menüs pünktlich auf die Minute

Ausstattung und technische Daten

- 3 verschiedene Klimas
- Hold-Funktion für die Speisenpräsentation
- Integrierter Wasser- und Abwassertank
- Timer-Funktion
- Komfortabler Magnettürverschluss
- Doppelglas-Türe mit Isolationsbeschichtung
- Integrierte Wassermangel-Anzeige

Optional:

- Festwasseranschluss
- Wandmontage-Set
- Seitenführungen für Schalen und Bleche GN 2/3
- Integrierter Wasserenthärter

Anzahl Einschübe:	8 Teller (25-32 cm) oder 7 x GN 2/3-Gitter
Masse BxTxH (mm):	575 x 565 x 820
Gewicht:	45 kg
Gesamtanschlusswert:	4,8 kW
Absicherung:	10 A
Spannung:	3N / 400 V
Temperaturbereich:	80 - 160 °C
Türbandung:	rechts

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

CH/EU	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15
D	Hugentobler+ Partner GmbH Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com	