

Genießen Sie das perfekte Klima

Für Sie und Ihre Lebensmittel: Rethermalizer



Neue Trends bringen neue Bedürfnisse

Menschen sind heutzutage auf der Suche nach guten, gesunden Mahlzeiten, die sie an einem anderen Ort als in den üblichen Fast-Food-Läden genießen können.

Das Fast-Casual-Restaurant ist der heiße neue Trend in der Gastronomie, denn neben der Schnelligkeit wird immer mehr Wert auf Gesundheit und Qualität gelegt.

Echte Antworten, echte Qualität

Der Rethermalizer ist eine Lösung, mit der Sie Ihr Geschäft ausbauen können, indem Sie Kunden anziehen, die ein gesundes, wohlschmeckendes Essen ohne Wartezeit genießen, und indem Sie den Stress für Ihre Mitarbeiter verringern. Freuen Sie sich auf eine Reihe von Vorteilen, die von unserem spezialisierten Technologie-Team entwickelt wurden:



**Die perfekte
Temperatur, schnell**



**Einfach zu bedienen,
zu reinigen und zu
warten**



Kompakte Stellfläche



Nachhaltig konstruiert



Details, die Ihr Herz erwärmen

Was Sie brauchen, ist eine Möglichkeit, (halb)flüssige Lebensmittel in aller Sicherheit aufzuwärmen und zu regenerieren. Dank unseres globalen Forschungs- und Entwicklungsteams und unseres Innovationsdrangs haben wir die perfekte Lösung entwickelt. Es geht schnell und einfach und verkürzt die Wartezeiten für Ihre Kunden und den Stress für Ihr Personal. Köstliches Essen von zufriedenen Kellnern: Schöner geht's nicht!



Warum „rethermalisieren“?

Das Rethermalisieren mit Wasser ist die **beste Methode, um (halb)flüssige Speisen**, die zuvor gekocht und gekühlt wurden, wieder zu erwärmen:

- ▶ es ist deutlich energieeffizienter als Dampf oder Heißluft und spart Geld und Zeit
- ▶ präzise Temperaturkontrolle bedeutet, dass empfindliche Lebensmittel gleichmäßig erhitzt werden können, ohne dass der Teil, der sich in der Nähe der Beuteloberfläche befindet, überkocht wird
- ▶ es sorgt für einen reibungslosen Küchenbetrieb, indem es den Arbeits- und Schulungsaufwand reduziert und die Sicherheit der Mitarbeiter erhöht



Fill & Level

Der Rethermalizer füllt seinen Kessel selbständig und lässt überschüssige Flüssigkeit ab, so dass der Wasserstand immer perfekt ist. Menschliches Versagen sind damit ausgeschlossen.



Press Perfect

Komplexe Einstellungen und allzu viele manuelle Eingaben führen oft zu Rätselraten und ungleichmäßiger Qualität. Mit der Press Perfect-Funktion des Rethermalizers können Sie mit nur einem Knopfdruck einwandfreie Qualität sicherstellen, in einer stressfreien Umgebung. Ihr Personal wird es einfach und intuitiv finden, mehr Mahlzeiten als je zuvor zu servieren.



Die perfekte Temperatur, schnell

Mit kaltem Wasser erreichen Sie Ihre Zieltemperatur in 40 Minuten bei der Hochleistungsversion und in 60 Minuten bei der Einphasenversion, egal ob Sie zwei oder zehn Beutel einlegen.



Einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten

Der Rethermalizer füllt sich automatisch, überwacht seinen eigenen Wasserstand und seine Temperatur und entleert sich ohne manuelle Eingriffe. Das Heizelement, das sich außerhalb des Tanks befindet, ist einfacher und sicherer zu reinigen.



Kompakte Stellfläche

Keine Notwendigkeit, Ihr Layout zu stören: Es passt!



Nachhaltig konstruiert

Die automatische Stand-by-Funktion wird am Ende des Zyklus aktiviert, um Energie zu sparen und Dampf zu reduzieren. Auch das hocheffiziente Infrarotsystem ist ein Plus für Sie und die Umwelt, da es die Wärme besser überträgt.

Ihr Prozess, Ihre Wahl

Der Rethermalizer funktioniert auf zwei Arten, je nach dem Arbeitsablauf in Ihrer professionellen Küche. Qualität und Sicherheit sind gewährleistet – unter Einhaltung aller HACCP-Standards – egal, ob Sie Ihre Speisen einfrieren und die Auftaufunktion nutzen, oder sie kühlen und sich für die Warmhaltefunktion entscheiden. Mit unserem innovativen Cook&Chill-System sind Sie flexibel in einem vollständig integrierten, schlanken und sicheren Prozess.



Kundenbetreuung? Selbstverständlich

Ihre Zufriedenheit ist unsere Zufriedenheit. Alles, was Sie brauchen, ist immer verfügbar, dank eines umfassenden globalen Kundendienstnetzes mit über 2.000 autorisierten Servicepartnern in mehr als 149 Ländern. 10.000 professionelle Techniker und mehr als 55.000 vorrätige Ersatzteile können innerhalb von 24-48 Stunden weltweit versandt werden. Wir sind immer in Ihrer Nähe, und immer für Sie da.

Das A und O: Technische Informationen auf einen Blick

BESCHREIBUNG

Freistehender elektrischer Re-Thermalisierer für Suppen. Vierzig Liter Fassungsvermögen des Wasserbehälters, der 10 Beutel gleichzeitig von 3° C bis 80° C in 40 Minuten oder 60 Minuten, je nach Modell und Art der Lebensmittel, aufwärmen kann.

FAKTEN UND ZAHLEN

Ausstattung	Freistehend
Anzahl der Kessel	1
Abmessungen des nutzbaren Kessels (b)	300 mm
Abmessungen des nutzbaren Kessels (t)	510 mm
Abmessungen des nutzbaren Kessels (h)	260 mm
Fassungsvermögen des Kessels	22 L MIN 40 L MAX
Thermostat-Bereich	85° C MIN 95° C MAX
Außenabmessungen (b)	400 mm
Außenabmessungen (t)	906 mm
Außenmaße (h)	933 mm
Versandgewicht	69 kg
Breite der Lieferung	460 mm
Tiefe der Lieferung	1020 mm
Höhe der Lieferung	1080 mm
Versandvolumen	0,51 m ²
Zulassungen	CE;CB;WRAS

ELEKTRIZITÄT

Versorgungsspannung 391999 (E9PCEDRMCI)	240V/1 ph/50 Hz
Ampere	16 A
Gesamt, W	3,5 kW
Versorgungsspannung 391352 (E9PCEDRMC0)	415 V/3N ph/50 Hz
Ampere	14 A
Gesamt, W	10 kW

WASSER

Größe des Kalt-/Heißwassereinlasses	3/4"
Größe des Abflusses	3/4"

- ▶ Automatische Wasserbefüllung und Nachfüllung
- ▶ Rethermalisierungszyklus für zwei bis zehn Beutel
- ▶ Sicherheitsthermostat verhindert, dass die Maschine ohne Wasser läuft





Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

