ROLLYTERM

Новый тепловой шкаф, соответствующий
всем вашим потребностям.





EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Rollyterm – это новая линия тепловых шкафов от компании EMAINOX, которые являются одними из самых необходимых элементов на любой профессиональной кухне предприятий общественного питания.

С тепловыми шкафами EMAINOX вы сможете в совершенстве организовать процесс приготовления и распределения готовых блюд, соблюдая все нормативы и избегая стресса и путаницы в часы пиковой загрузки.

С Rollyterm ваши блюда всегда будут как только что приготовленные!

Rollyterm гарантирует:

- Лучшую организацию и оптимизацию распределения готовых блюд
- Пищевую безопасность для каждого блюда
- Меньше стресса на кухне для ваших поваров
- Уменьшение времени ожидания для ваших клиентов
- Ваши клиенты всегда довольны сервисом и качеством ваших блюд



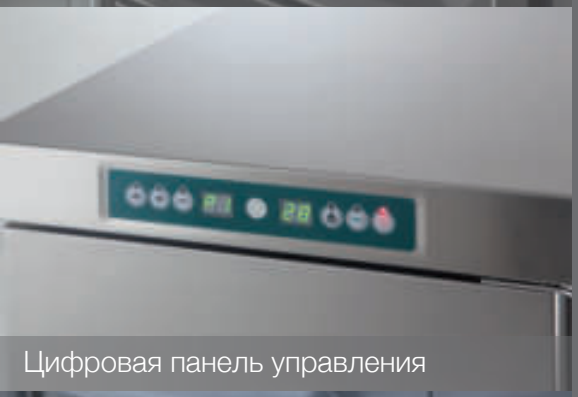
P1-P2-P3 Настройка параметров
P4 Функция пара
P5 Функция нагрева
P6 Вкл/Выкл







Штампованные направляющие



Цифровая панель управления



Мобильные модели на колесах



Новая встроенная ручка

ГИБКОСТЬ

Все модели из новой серии не требуют подключения к воде даже при работе с функцией увлажнения, так как снабжены специальной емкостью для воды.
Это делает Rollyterm идеальным решением для любой профессиональной кухни и предприятий кейтеринга.

ИДЕАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД

Принудительная вентиляция воздуха поддерживает равномерность климата внутри рабочей камеры. Функция увлажнения и различные режимы управления обеспечивают высокое качество поддержания в температуре для практически любого типа блюд.

ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Цифровая панель управления, точная и простая в использовании, позволяет запоминать до 9 программ увлажнения, обеспечивая удобство в управлении для всего персонала на кухне.

ЛЕГКОСТЬ В ОЧИСТКЕ

Внутренние стенки рабочей камеры, оснащенные штампованными направляющими для гастроемкостей, и нижняя полка со сливом гарантируют простую и эффективную очистку Rollyterm.

ШИРОКАЯ ГАММА

Линейка тепловых шкафов Rollyterm способна удовлетворить любые потребности. Она включает в себя как самые компактные модели вместимостью 7GN1/1, так и большие модели вместимостью 48 GN 2/1.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Произведено из нержавеющей стали AISI 304 (18/10)
- Штампованные направляющие для гастроемкостей, расстояние 55 мм
- Принудительная вентиляция для поддержания равномерного климата во всей рабочей камере
- Цифровое управление для контроля температуры и влажности
- Возможность запоминания 9 программ увлажнения
- Нижняя полка со сливом для идеальной очистки после использования
- Возможность использования в разных режимах: конвекция, конвекция с нагревом, конвекция с нагревом и увлажнением.
- Программируемое инжекторное увлажнение (резерв воды 4 литра)
- Напряжение: 230В 1N (50Гц)
- Ручки для толкания у мобильных моделей
- Кабель питания
- Захлопывающиеся двери
- Защитные борты у мобильных моделей



Модель	Размеры, мм	Количество дверей	Вместимость	Количество ТЭНов	Эл. мощность ТЭНов (кВт)	Эл. мощность (кВт)	Вес (кг)
UC7GN1/1R	525x820x770	1	7 GN1/1, H=40mm	1	1,1	1,2	55
UC7GN2/1R	730x940x770	1	7 GN2/1, H=40mm	1	1,1	1,2	85
UCDUAL14GN1/1R	990x820x770	2	14 GN1/1, H=40mm	2	2,2	2,4	105
EX13GN1/1R	525x820x1130	1	13 GN1/1, H=40mm	1	1,4	1,5	75
EX13GN2/1R	730x940x1130	1	13 GN2/1, H=40mm	1	1,4	1,5	120
EXDUAL26GN1/1R	990x820x1130	2	26 GN1/1, H=40mm	2	2,8	3,0	140
EXDUAL26GN2/1R	1400x940x1130	2	26 GN2/1, H=40mm	2	2,8	3,0	230
CA26GN1/1R	525x820x1840	1	25 GN1/1, H=40mm	1	2,1	2,2	105
CA26GN2/1R	730x940x1880	1	25 GN2/1, H=40mm	1	2,1	2,2	175
CA26GN1/1R-2P	525x820x1840	2	24 GN1/1, H=40mm	1	2,1	2,2	107
CA26GN2/1R-2P	730x940x1880	2	24 GN2/1, H=40mm	1	2,1	2,2	177
CADUAL52GN2/1R-4P	1400x940x1880	4	48 GN2/1, H=40mm	2	4,2	4,4	330

Emainox Srl

Via Pontebbana, 9 - 33098
Valvasone Arzene (PN)
T. +39 0434 85385
F. +39 0434 85390
info@emainox.it
www.emainox.it

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

cod. **A014065** Rev. 0

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить конструктивные изменения в оборудование и представленные комплектации