



ReGenium

Der kompakte “Kühlschrank”, der alles
zur rechten Zeit heiß auf den “Punkt” bringt



Gesunde Frische und immer auf den "Punkt" heiß



Regenium® hält lange KALT und macht automatisch HEISS

Ein Kombigerät, das kalte Speisenkomponenten über längere Zeit bei +3°C kalt hält und diese zu einem bestimmten Zeitpunkt auf KT +70°C erhitzt. Der Regenerierzyklus kann heute, am nächsten Tag oder auch 3 Tage später beginnen. Alle Speisenkomponenten werden konstant bei +3°C frisch gehalten. Kälte ist übrigens die natürlichste Frischhalte-"Technik". Um die FRISCHE der Speisen zu erhalten, sollten alle Speisen nach Garende sofort schnell abgekühlt werden. Nur so werden die wichtigsten Vitamine, die Eigenfeuchtigkeit und der produkt-spezifische Geschmack „gebunden“ und die Frische für lange Zeit „konserviert“

Die Beschickung mit +3°C kalten Speisenkomponenten kann bis zu 5 Tage vorher erfolgen (je nach Verpackung). Die verschiedenen Einstellungen, wie den Ausgabetag und die Ausgabezeit, die Raum- und Kerntemperaturen, sowie die Regenerierzeiten und Warmhaltezeiten sind mittels Code programmierbar. Sobald die kalten Komponenten eingegeben wurden und der Zyklus gestartet wurde, wird die Tür durch einen Verschluss blockiert. Der Verschluss öffnet sich automatisch bei Erreichen der programmierten Ausgabezeit oder wenn die Speisenkomponenten KT 70°C erreicht haben.

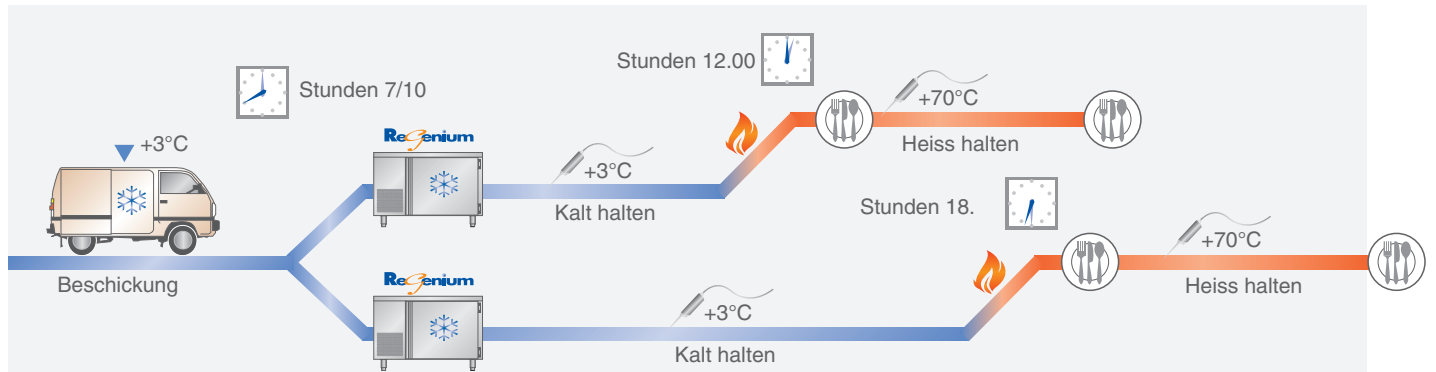
Besonders wichtig: Der Anschlusswert eines Regenium® 061 ist mit 230 V und 3,0 kw für alle Ausgabestellen geeignet.



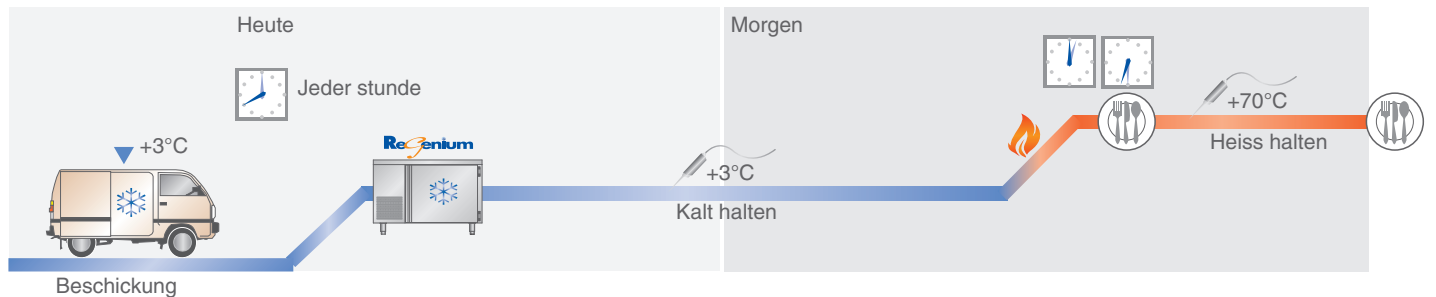
Heute KALT beschicken morgen (oder 3 Tage später) heiss servieren (alles mit einem "Knopfdruck")

- Alles wird in bester Frische-Qualität kalt ausgeliefert, kalt „gehalten“ und wirklich heiss serviert
- Die Mitarbeiter können sich auf die Servicevorbereitung konzentrieren
- Zeitunabhängige Anlieferung außerhalb der Stoss- u. Stauzeiten
- Die Transport-Kosten können auf ein Minimum reduziert werden
- Die Energiekosten verringern sich erheblich
- Das Essen wird zum gewünschten Zeitpunkt heiss und appetitlich frisch ausgegeben

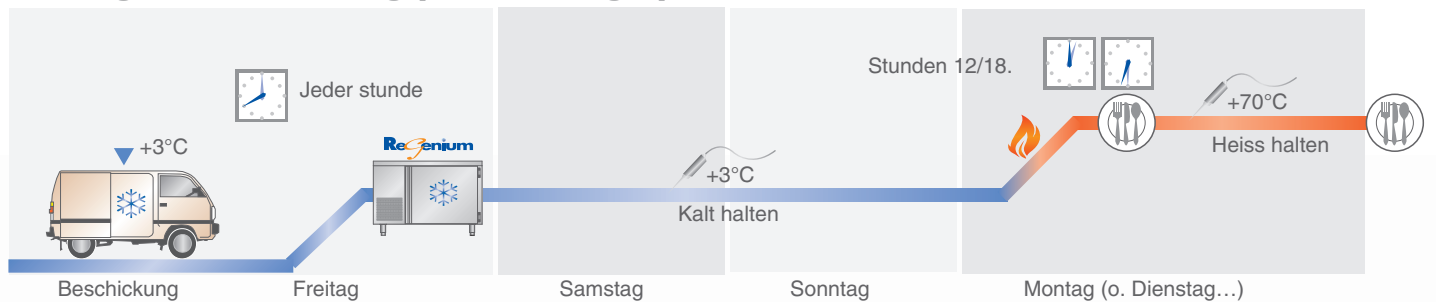
Heute für heute



Heute für morgen



Freitag für z.B. Montag (o. Dienstag...)





Einzelportion in Schale



Einzelportion auf Teller

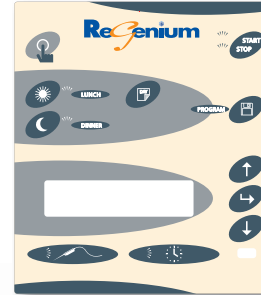


Mehrportionen



Bedienung & Funktion

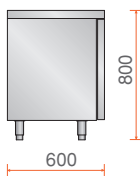
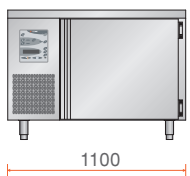
Die elektronische Steuerung ist sehr Bedienerfreundlich entwickelt. Man drückt „ON“ und die Kühlung startet sofort. Nach Erreichen der programmierten Raumtemperatur (+3°C) und der der Beschickung mit den gekühlten u./oder schockgefrosteten Speisenkomponenten wird die Ausgabeperiode (meistens Lunch) gewählt. Mit „START“ wird der Regenerierzeit zugeschaltet. Diese ist Vorprogrammiert. Alle vorprogrammierten „Daten“ können mittels Code verändert werden. Alle Zyklen (kalt halten + regenerieren) werden HACCP-konform registriert und können ausgedruckt werden. Eine Schließvorrichtung, die beim Drücken von START ausgelöst wird und am Ende des Regenerier-Zyklus (KT +70°C) automatisch entriegelt wird, schützt vor evtl. Fehleinstellungen.



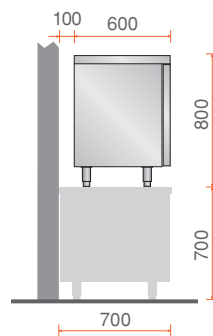
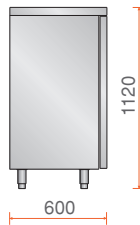
Technische Daten

Modell	Code	Abmessungen cm	Anzahl GN 1/1	Gewicht kg	Watt	Volts
Regenum 061	REG061	110x60x80h	06xGN1/1	95	3050	230
Regenum 101	REG101	110x60x112h	10xGN1/1	108	5100	230/380 2+n+t

Regenum 061



Regenum 101



Einsatzbereiche





Arex srl
I-31015 Conegliano (Treviso) Italy
Via F. Fabbri, 33 z.i. Campidui
Ph. +39 0438 6591
Fax +39 0438 659200
arex@arexonline.com
www.arexonline.com

Arex srl Vertrieb D-A-CH
Oswald Thurner
mobile: +393601056666
arex@arexonline.com
oswald.thurner@arexonline.com

