

ECO



Sparsamer Verkaufsprofi

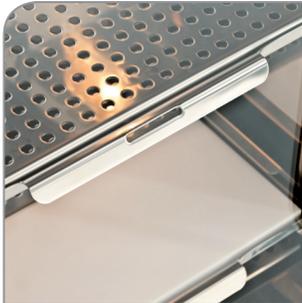
geschmackvoll präsentieren
ansprechend verkaufen

Beste Produktqualität | perfekte Präsentation

RAGUS[®]

Ausstattung: Edelstahl-Tassen (alle handelsüblichen 1/2 Gastronorm-Behälter verwendbar), perforierte Einsätze – unten mit Schneidbrett, perfekte Ausleuchtung mit 4 x 25W Halogen-Backofenlampen, 1 Wasserlade gefertigt aus Edelstahl 1.4301

Information: mit ausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur praktischen Entnahme von Waren. Die Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse reduziert das Austrocknen der Speisen weitgehendst. Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display zur Einstellung von Temperatur und Wiedereinschaltzeit (bis zu 24 Stunden vorprogrammierbar) für ein automatisches Einschalten und Aufheizen des Gerätes. Optimale Innenraumbeleuchtung durch beidseitig angebrachte Backofenleuchten (je 2 Stück).



Zeitsparendes Service – durch das integrierte Schneidbrett kann die Ware beim Portionieren im Gerät bleiben.



Touch-Scroll-Funktion zum Einstellen von Temperatur und Zeitvorwahl.



Ergonomischer Griff.



Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display.



Perfekte Ausleuchtung mit 4x 25W Halogen-Backofenlampen.



Herausnehmbares Tassengestänge für einfache Reinigung.



Eco
Art. Nr. 710



Aussenmaße (BxTxH)	420 x 427 x 492 mm
Gerätetiefe inkl. Griff	460 mm
Türfunktion	1 Schwenktüre
Tasse oben (BxT)	1 265 x 375 mm
Tasse unten (BxT)	1 265 x 375 mm
Schneidbrett in unterer Tasse	1 257 x 100 mm
Temperaturbereich	30 - 120°C
Anschlusswert kW V	1,5 230
Absicherung [A]	12
Fassungsraum	2 x 1/2 GN*
Gewicht	ca. 25 kg

*GN Gastronorm

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

ECO



RAGUS
eco

RAGUS



RAGUS® Eco

Langjährige Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von Thermogeräten macht sich bezahlt! Mit dem RAGUS® Eco verfügen Sie über eine Warmhaltevitrine, die höchste Funktionalität mit optimaler Energienutzung kombiniert. Doch damit nicht genug. Das Modell punktet auch mit tollem Bedienkomfort und günstigem Anschaffungspreis.

Viel Technik, praktikable Nutzung

Ob gebratenes Fleisch, Geflügel oder Leberkäse – mit dem RAGUS® Eco bleiben Speisen warm und präsentieren sich von ihren schönsten Seiten. Das Gerät arbeitet mit ruhiger Hitze ohne Gebläse, die Feuchtigkeit im Geräteinnern lässt sich individuell durch

Wasser in den Gastronorm-Tassen regulieren. Praktisches Detail: Bei Bedarf kann der Innenraum über eine zusätzliche, einfach zu befüllende Wasserlade befeuchtet werden.

Das Touch-Eingabefeld aus Glas lässt sich komfortabel bedienen und besonders einfach reinigen.

Ganz schön effizient

Ein Parallelbetrieb der beiden integrierten Heizkörperkreise erfolgt nur während des Aufheizens sowie bei starkem Temperaturabfall. Im Warmhaltebetrieb heizen die Heizkörper abwechselnd – das spart Strom und erhöht deren Lebensdauer.

Vorteile für Ihren Erfolg



Ideales Gerät zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen - speziell für Leberkäse und gebratenes Fleisch sowie alle gebackenen, gebratenen oder frittierten Speisen

Theke ohne Umluftgebläse für ausgezeichnete Speisenqualität

Preisgünstig in der Anschaffung, sparsam im Energieverbrauch

Praktisches und pflegeleichtes Touch-Bedienfeld aus Glas

Einfache, sofortige Inbetriebnahme da steckerfertig

RAGUS. Innovation aus Österreich.

Das Traditionsunternehmen RAGUS ist österreichischer Marktführer für Gastronomie- und Thermogeräte. Am Unternehmenssitz in St. Andrä-Wördern werden hochwertige Produkte und Serien sowie individuelle Lösungen nach modernsten Qualitätsstandards entwickelt und gefertigt

Ihr RAGUS Fachhändler