

Maître



Motorische Heißumluft

RAGUS[®]



RAGUS® Maître

Die Produktlinie RAGUS® Maître bietet maximale Leistung zum Bestpreis. Die Geräte wurden speziell zur Aufbereitung von Menüs in der Systemverpflegung entwickelt, sind in verschiedenen Größen erhältlich und arbeiten verlässlich im Dauerbetrieb. Temperatur und Laufzeit lassen sich händisch einstellen – das garantiert Ihnen volle Flexibilität!

Wahrhaft meisterlich

Die Serie RAGUS® Maître wird bevorzugt in sozialen Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Horten

sowie in der Betriebs- und Seniorenverpflegung eingesetzt – überall dort, wo eine besonders flexible oder dezentrale Essensausgabe gefragt ist.

Gekühlte und tiefgekühlte Gerichte lassen sich mit dem RAGUS® Maître individuell aufbereiten. Dazu sind die Geräte mit einer mechanischen Steuerung ausgestattet. Ein kraftvolles Heizsystem und effizientes Gebläse sichern eine rasche und vor allem gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Innenraum – für höchsten Genuss und ungetrübtes Geschmackserlebnis!



Vorteile für Ihren Erfolg

Bewährte Technik zum attraktiven Preis

Individuelle Größen zur flexiblen Anwendung

Robuste Verarbeitung für eine lange Lebensdauer

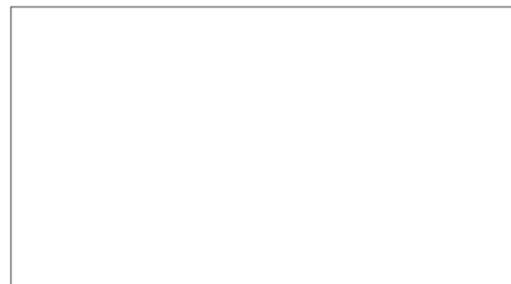
Einfache, sofortige Inbetriebnahme da steckerfertig



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



Hier geht es ganz einfach zur Maître Serie



Zuverlässiger Profi

individuell aufbereiten

dauerhaft nutzen

Der neue Maître

12 K | 12 TK
24 K | 24 TK

Maître

Ausstattung:
Verchromte Gitterroste, übersichtliche Armaturenblende mit Thermostat, Kontrolllampen, Zeitschaltuhr mit akustischem Endsignal, Temperatursicherung, gefertigt aus Edelstahl 1.4016

Information:
Das Modell **RAGUS® Maître** ist in drei Größen und fünf Ausführungen erhältlich und damit bestens für die unterschiedlichen Anforderungen (Einportions- oder Mehrportionsschalen sowie GN-Behälter) gerüstet.

Der neue
Maître 12K | 12TK
und **24K | 24TK**

Durch optimierten Innenraum wesentlich einfachere Reinigung
Verbesserter Luftumtrieb bei höchster Energieeffizienz
Servicefreundlicher durch sehr leicht tauschbare Verschleißteile
Wartungsfreie, massive Türscharnierplatten statt herkömmlicher Kantenscharniere



Maître 12K | 12TK
Art.Nr. 512 | Art.Nr. 517



Maître 24K | 24TK
Art.Nr. 510 | Art.Nr. 516



Maître 100K
Art.Nr. 515



Aussenmaße (BxTxH)	765 x 645 x 410 mm	765 x 695 x 650 mm	1100 x 720 x 935 mm (+ 70 mm f. Kabelauslass)
Innenmaße (BxTxH)	540 x 405 x 290 mm	540 x 425 x 530 mm	700 x 545 x 790 mm
Rostanzahl -größe (BxT)	3 530 x 380 mm	5 (6) 530 x 380 mm	8 700 x 540 mm
Rostabstand	80 mm	90 (75) mm	85 mm
Beschwädung	nein	nein	nein
Temperaturbereich	60 - 200°C	60 - 200°C	30 - 150°C
Steuerung	mechanisch	mechanisch	mechanisch
Zeitschaltuhr	120 Minuten	120 Minuten	120 Minuten
Anschlusswert kW V	1,85 230 12K 3,3 230 12TK	3,3 230 24K 6,2 400 24TK	12,2 400
Absicherung [A]	12 16	16 16	20
Fassungsraum	3 x 1/1 GN* 12 EP** 6 MP***	5 (6) x 1/1 GN* 20 (24) EP** 10 (12) MP***	8 x ca. 2/1 GN*
Gewicht	ca. 38 kg	ca. 75 kg	ca. 120 kg

*GN Gastronorm **EP Einportionsschale ***EP Mehrportionsschale

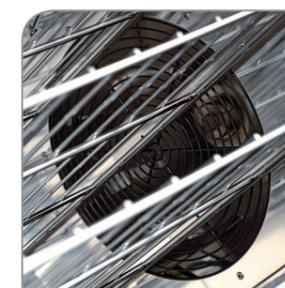
Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten



Solide Verarbeitung, auf Langlebigkeit ausgelegt.



Bedienelemente - übersichtlich, einfach, und pflegeleicht.

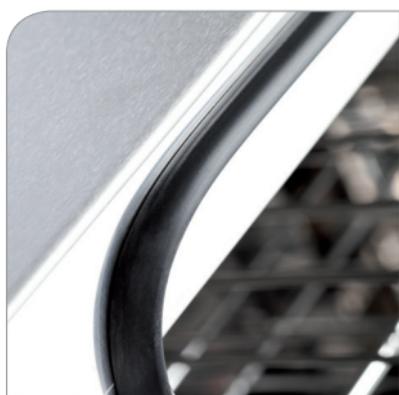


Motorische Heißluft

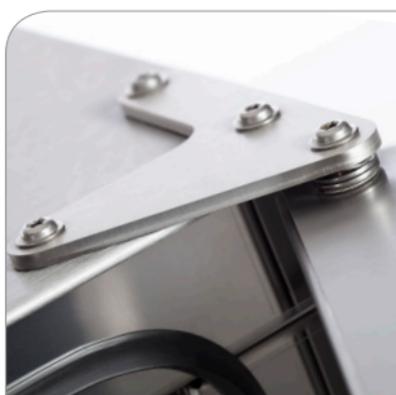
Maître

RAGUS®

Alles Neue! auf einen Blick



Neue und leicht tauschbare Dichtungen



Massive Scharnierplatten
statt herkömmlicher Kantscharniere



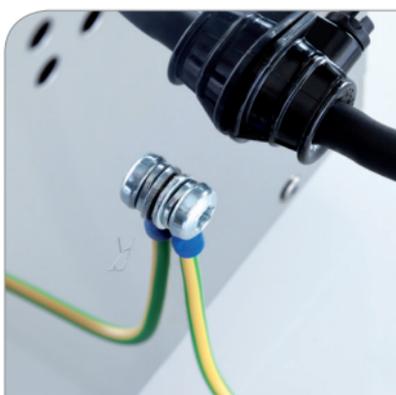
Der neue Kugelschnapper



Gegenstück Kugelschnapper



Neuer Edelstahlgriff in zeitlosem Design



Potentialausgleich auf der Geräterückseite

Holen Sie sich Ihren persönlichen Ratgeber mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten und Tipps für Ihre professionelle Küche.

Einfach, digital und gratis unter www.ragus.at oder per Email an office@ragus.at und wir senden Ihnen gerne ein Exemplar zu.

