

# ROLLYTERM

Il nuovo mantenitore di temperatura  
adatto alle tue esigenze



**EMAINOX**  
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Rollyterm è la nuova linea di mantenitori di temperatura Emainox e rappresenta uno degli elementi indispensabili per chiunque nella ristorazione: ristoranti, mense, catering o banqueting.

L'utilizzo del nuovo mantenitore vi permette un'ottimizzazione del tempo e del lavoro, garantendo il mantenimento dei cibi alla temperatura ottimale e consentendovi, di organizzarne la preparazione con efficienza e in totale sicurezza, evitando lo stress e la confusione delle ore di punta.

Rollyterm garantisce:

- Organizzazione ed ottimizzazione durante il servizio
- Sicurezza alimentare ad ogni portata
- Minor stress per il personale in cucina
- Minor tempo di attesa per i vostri ospiti in sala
- Soddisfazione del cliente in termini di servizio e qualità delle vostre creazioni culinarie

Con Rollyterm i vostri piatti saranno sempre come appena cotti!



- P1-P2-P3 Settaggio parametri  
P4 Funzione vapore  
P5 Funzione riscaldamento  
P6 On/Off





Guide stampate monoblocco



Pannello di controllo digitale



Nuova maniglia integrata

## FLESSIBILE

I modelli Rollyterm, sia in versione su ruote che su piedi, lavorano senza necessità di collegamento idrico in quanto dotati di contenitore acqua integrato. La versione su ruote rappresenta la soluzione ideale per qualsiasi tipologia di cucina e catering esterno.

## PIATTI PERFETTI

La ventilazione forzata mantiene uniforme il clima voluto dallo chef in tutta la camera. L'umidificazione e le diverse modalità di utilizzo assicurano un'elevata qualità di conservazione per qualsiasi tipologia di alimento.

## FACILE DA USARE

Il pannello di controllo digitale, preciso e semplice da utilizzare, consente di memorizzare fino a 9 programmi di umidificazione, assicurando una gestione efficiente ed agevole da parte di qualsiasi operatore in cucina.

## FACILE DA PULIRE

Le pareti interne dotate di guide stampate monoblocco e il ripiano di fondo con invaso, garantiscono una pulizia facile ed efficace del vostro Rollyterm.

## AMPIA GAMMA

La gamma dei modelli Rollyterm si adatta facilmente a qualsiasi esigenza. Emainox infatti, sulla base delle differenti necessità, offre diverse soluzioni lasciando a voi la scelta tra i modelli più compatti con capacità 7GN 1/1 e quelli più grandi con capienza di 48GN 2/1. Dal piccolo ristorante al grande centro cottura, la linea Rollyterm ha sempre la soluzione ideale per voi!

## DATI TECNICI

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304 (18/10)
- Possibilità di utilizzo in modalità diverse (ventilato, ventilato caldo, ventilato caldo umidificato)
- Ventilazione forzata per mantenere uniforme le condizioni in tutto il vano
- Strumenti di controllo digitali per verifica temperatura e umidità
- Umidificazione programmabile ottenuta per nebulizzazione (riserva d'acqua di 4 lt)
- Ripiano di fondo con involucro che permette la perfetta pulizia dopo l'uso
- Memoria con 9 programmi di umidificazione
- Maniglie di spinta nei modelli cargo
- Parabordi di protezione nelle versioni con ruote
- Tensione alimentazione: 230V 1N (50Hz)
- Cavo di alimentazione
- Porte battenti
- Pareti interne con guide stampate monoblocco, guide passo 55mm



| Modello           | Dimensioni    | Nr. di porte | capacità della camera | Nr. di resistenze | Potenza resistenze (kW) | Potenza totale (kW) | Peso (Kg) |
|-------------------|---------------|--------------|-----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|-----------|
| 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