

# ROLLYTERM

Der für Ihre Anforderungen geeignete  
Warmhalteschrank



**EMAINOX**  
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Rollyterm ist die Linie an Warmhalteschränken von Emainox und stellt eines der unverzichtbaren Elemente für alle Gastronomiebetreiber dar: Restaurants, Kantinen, Catering oder Banqueting.

Der Einsatz des neuen Warmhalteschranks gestattet Ihnen die Optimierung von Zeiten und Arbeit und garantiert damit die Konservierung der Gerichte bei der richtigen Temperatur, so dass Ihre Zubereitung effizient und unter vollkommen sicheren Bedingungen ohne Stress und Durcheinander während der Stoßzeiten organisiert werden kann.

Rollyterm garantiert:

- Organisation und Optimierung des Service
- Sicherheit der Lebensmittel bei jedem Gang
- Weniger Stress für das Küchenpersonal
- Kürzere Wartezeiten für die Gäste im Speisesaal
- Zufriedenheit des Kunden in Bezug auf den Service und die Qualität Ihrer kulinarischen Kreationen

Mit Rollyterm sind Ihre Gerichte immer wie frisch gekocht!



P1-P2-P3 Parametereinstellung

P4 Dampffunktion

P5 Heizfunktion

P6 On/Off





Gepresste Führungsschienen



Digitales Kontrollpanel



Mobil weil auf Rollen



Neuer ergonomischer Griff

## FLEXIBEL

Die Modelle der Linie Rollyterm arbeiten sowohl auf Rädern als auch auf Füßen ohne Notwendigkeit eines Wasseranschlusses, da sie mit eingebautem Wasserbehälter ausgestattet sind. Die Ausführung mit Rädern stellt die ideale Lösung für alle Arten von auswärtigen Küchen und Catering-Diensten dar.

## PERFEKTE GERICHTE

Die Zwangsbelüftung erhält das vom Chef gewünschte Klima in der gesamten Kammer. Befeuchtung und verschiedene Betriebsarten sorgen für eine hohe Konservierungsqualität gleich für welchen Lebensmitteltyp.

## BENUTZERFREUNDLICH

Die digitale, genaue und benutzerfreundliche Steuertafel gestattet das Speichern von bis zu 9 Befeuchtungsprogrammen und sichert so eine effiziente und mühelose Handhabung durch alle in der Küche beschäftigten Personen.

## EINFACH ZU REINIGEN

Die mit aus einem Stück geformten Schienen ausgestatteten Innenwände und die untere Ablage mit Becken garantieren das mühelose und gründliche Reinigen Ihres Rollyterm.

## BREITE PRODUKTAUSWAHL

Die Produktpalette an Rollyterm-Modellen passt sich im Handumdrehen an alle Bedürfnisse an. Denn Emainox bietet abhängig von Ihren Anforderungen verschiedene Lösungen an und überlässt es Ihnen, unter den kompaktesten Modellen mit Fassungsvermögen 7GN 1/1 und den größten mit 48GN 2/1 zu wählen. Vom kleinen Restaurant bis zur Großküche hat die Linie Rollyterm stets die ideale Lösung für Sie parat!

## TECHNISCHE DATEN

- Ausführung in Edelstahl AISI 304 (18/10)
- Möglichkeit des Einsatzes mit verschiedenen Betriebsarten (Belüftung, warme Belüftung, warme feuchte Belüftung)
- Zwangsbelüftung für den Erhalt einheitlicher Bedingungen im gesamten Behälter
- Digitale Steuerungen zur Kontrolle von Temperatur und Feuchtigkeit
- Programmierbare Befeuchtung durch Wassernebel
- Boden mit Becken für perfektes Reinigen nach dem Gebrauch
- Speicher mit 9 Befeuchtungsprogrammen
- Druckgriffe bei den Cargo Modellen
- Kantenschutz bei den Ausführungen mit Rädern
- Versorgungsspannung: 230V 1F+N (50Hz)
- Netzkabel
- Drehtüren
- Innenwände mit aus einem Stück geformten Schienen, Schienenabstand 55 mm



Modell	Maße (LxPxH)	Anz. der Türen	Blechausführung	Anz. der Widerstände	Widerstandsleistung (kw)	Gesamtleistung (kW)	Gewicht [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