

ROLLYTERM

El mantenedor de temperatura,
adaptado a tus necesidades



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Rollyterm es la línea de mantenedores de temperatura Emainox. Uno de los elementos indispensables en la restauración: restaurantes, cantinas, catering y banquetes.

El uso de este mantenedor optimiza el tiempo de trabajo y la mano de obra, garantiza que los alimentos se mantienen a la temperatura óptima y permite organizar la preparación con eficiencia y total seguridad, evitando el estrés y las confusiones en las horas punta.

Rollyterm garantiza:

- Organización y optimización durante el servicio
- Seguridad alimentaria en cada turno
- Menos estrés para el personal de la cocina
- Menos tiempo de espera para los invitados en la sala
- La satisfacción del cliente en términos de servicio y de calidad de las creaciones culinarias

¡Con Rollyterm los platos estarán siempre como acabados de cocinar!



P1-P2-P3 Configuración de los parámetros

P4 Función de vapor

P5 Función de calentamiento

P6 On/Off





Guías estampadas monobloc



Panel de control digital



Modelo móvil con ruedas



Nuevo tirador ergonómico

FLEXIBLE

Los modelos Rollyterm, tanto en la versión con ruedas como con patas, trabajan sin que sea necesaria una conexión de agua ya que disponen de un depósito integrado.

La versión con ruedas es la solución ideal para cualquier tipo de cocina y catering al aire libre.

PLATOS PERFECTOS

La ventilación forzada mantiene la temperatura y la humedad uniforme requerida por el chef en toda la cámara.

La humidificación y los diferentes modos de uso aseguran la calidad de conservación de cualquier tipo de alimento.

FÁCIL DE UTILIZAR

El panel de control digital, preciso y fácil de usar permite almacenar hasta 9 programas de humidificación, lo que garantiza una gestión eficiente y fácil para cualquier operario en la cocina.

FÁCIL DE LIMPIAR

Las paredes interiores están equipadas con guías estampadas monobloc y el estante inferior redondeado garantiza una limpieza fácil y eficaz de Rollyterm.

AMPLIA GAMA

La gama de modelos Rollyterm se adapta fácilmente a cualquier necesidad. Según las necesidades específicas, Emainox ofrece diferentes soluciones, desde el modelo más compacto con capacidad 7GN 1/1 hasta el modelo más grande con capacidad 48GN 2/1. ¡Desde el pequeño restaurante hasta la gran zona central, la línea Rollyterm siempre tiene la solución ideal para usted!

DATOS TÉCNICOS

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Posibilidad de utilizar distintas opciones (ventilado, ventilado caliente, ventilado caliente húmedo)
- Ventilación forzada para mantener uniformes las condiciones de la cámara
- Instrumentos de control digital para la temperatura y la humedad
- Humidificación programable por nebulización
- Estante del fondo redondeado que permite una perfecta limpieza después del uso
- Memoria con 9 programas de humidificación
- Tirador en los modelos de Cargo
- Protecciones para golpes en las versiones con ruedas
- Tensión de alimentación: 230V 1F+N (50Hz)
- Cable de alimentación
- Puertas batientes
- Paredes internas con guías estampadas monobloc, paso de guías 55 mm



Modelo	Dimensiones (LxPxH)	Nº de puertas	Capacidad de la cámara	Nº de resistencias	Potencia resistencias (kw)	Potencia total (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