

**EUROTEK** nicas hosteleria **SBM**

# Regeneradores

Nuevos regeneradores de temperatura en EUROTEKSBM

Reducidas dimensiones .  
Alta capacidad de regeneración.  
Económicos y fácilmente transportables





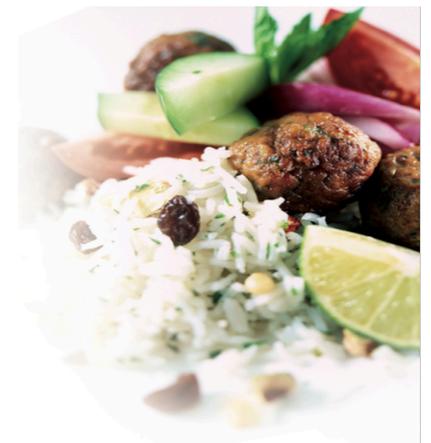
## Los nuevos regeneradores que permiten el mantenimiento natural de la comida.

### Regenerando calidad

Presentamos nuestra nueva gama de regeneradores que permiten el mantenimiento natural de la comida, siempre lista para servir, como recién cocinada, gracias al control electrónico de regeneración que es capaz de regenerar cualquier tipo de alimento manteniendo intacto su sabor, color, textura y aroma. Gracias al control electrónico de la humedad, nuestros regeneradores pueden garantizar la máxima calidad del alimento una vez finalizado el proceso manteniendo con posteriormente el mismo a la temperatura deseada hasta el momento de ser servido, con este sistema podemos regenerar a 140°C (recomendable para la mayoría de los alimentos), o a 160° (más recomendable para frituras), como temperaturas preestablecidas, aunque también podemos guardar y editar nuestras recetas más utilizadas.

Disponemos de tres modelos con tres capacidades distintas para adaptarse a sus necesidades

- 3 Recipientes GN 1/1
- 6 Recipientes GN 1/1
- 10 Recipientes GN 1/1



Dentro del procedimiento de regeneración y cocción externa, los alimentos son transportados en vehículos refrigerados evitando que se rompa la cadena del frío, y deben mantenerse refrigerados hasta que vayan a ser consumidos.

Instantes antes de su consumo momento se procederá a una rápida regeneración de los alimentos mediante hornos de aire que permiten elevar la temperatura de los mismos rápidamente hasta los 70° C evitando de esta manera la contaminación por aumento de la proliferación bacteriana.

Este sistema proporciona la garantía suficiente para que todos los alimentos preparados mediante esta técnica nos ofrecen calidad, y garantía sanitaria suficiente.

Nuestros hornos regeneradores han sido estudiados para facilitar el proceso y dar una máxima calidad de los productos regenerados



- **Mod. 311**
- Capacidad 3 GN 1/1
- Distancia entre guías: 65mm
- Potencia 3,7kW 230v monofásico
- Conexión de agua de ¾"
- 735x695x450

Cámara en acero inox. Aisi 304. Con esquinas redondeadas

Rack portabandejas extraíble para limpieza

Termostato de seguridad. Conexión de agua.

Tiempo de cocción programable

Alarma fin de ciclo. Micro puerta. Inversor de giro

Sistema de control (sbs) smart baking system



- **Mod. 611**
- Capacidad 6 GN 1/1
- Distancia entre guías 65mm
- Potencia 5,5kW 400/230v trifásico/monofásico
- Conexión de agua de ¾"
- 735x695x720

Cámara en acero inox. Aisi 304. Con esquinas redondeadas

Rack portabandejas extraíble para limpieza

Termostato de seguridad. Conexión de agua.

Tiempo de cocción programable

Alarma fin de ciclo. Micro puerta. Inversor de giro

Sistema de control (sbs) smart baking system



- **Mod. 1011**
- Capacidad 10 GN 1/1
- Distancia entre guías: 65mm
- Potencia 2x5kW 400 trifásico
- 2 Ventiladores
- Conexión de agua de ¾"
- 735x695x895

Cámara en acero inox. Aisi 304. Con esquinas redondeadas

Rack portabandejas extraíble para limpieza

Termostato de seguridad. Conexión de agua.

Tiempo de cocción programable

Alarma fin de ciclo. Micro puerta. Inversor de giro

Sistema de control (sbs) smart baking system



# EUROTEK<sub>nicas</sub> hosteleria SBM

EUROTEKnicas SBM Hosteleria, s.l.

Navas de Tolosa, 303  
08026, Barcelona

**T :930.130.017**

[www.euroteksbm.com](http://www.euroteksbm.com)  
[expo@euroteksbm.com](mailto:expo@euroteksbm.com)