

++ WELTNEUHEIT ++
3D -Infrarottechnologie



**Wenn Heißes
wirklich heiß
bleiben soll...**



**++ WELTNEUHEIT ++ WELTNEUHEIT ++
WELTNEUHEIT ++**



Herzlich willkommen in der Welt von
REALES GASTRO!

Wir präsentieren Ihnen ein „Must-have“
für Catering, Buffets oder Veranstaltungen:
Unsere **Hotstations!**

Die, die wirklich halten, was sie versprechen!



Halten Sie zum Beispiel:
Pommes Frites bis zu 30 Minuten, Chicken Nuggets
o.Ä. bis zu 90 Minuten **wirklich** heiß, kross und saftig!



 Bis zu 7,5 kg Produktmenge!



- Von allen Seiten gleichmäßige Hitze (3D-Wärmer)
- Separat steuerbare Einheiten
- Länger heiß, kross oder saftig als in jeder anderen
- Steckdose genügt – kein Wasser, keine Brennpaste...
- Für jeden Anlass das richtige Modell
- Bis zu 7,5 kg Produktmenge heißhalten
- Perfekte Ergänzung für ‚Mise en Place‘-Vorbereitung
- Einfache Bedienung und schnelle Reinigung
- Stylishes Design
- Made in Germany



Unsere Modelle auf einen Blick



Modell Hotstation 1



Modell Hotstation 1 XL



Modell Hotstation 2



Modell Hotstation 2 XL



Technische Daten

Modell Hotstation 1:

Aufstellmaße: 577 (H) x 350 (B) x 450 (T) mm

Gewicht: 11 Kg

Anschluss: 220 / 230 V / 50 Hz-Schuko

Leistung: 1.000 Watt

GN-Größe: 1 x 2/3

Modell Hotstation 1 XL:

Aufstellmaße: 577 (H) x 375 (B) x 639 (T) mm

Gewicht: 17 kg

Anschluss: 220 / 230 V / 50 Hz-Schuko

Leistung: 1.600 Watt

GN-Größe: 1 x 1/1

Modell Hotstation 2:

Aufstellmaße: 520 (H) x 680 (B) x 450 (T) mm

Gewicht: 27 kg

Anschluss: 220 / 230 V / 50 Hz-Schuko

Leistung: 2.000 Watt

GN-Größe: 2 x 2/3

Modell Hotstation 2 XL:

Aufstellmaße: 577 (H) x 730 (B) x 639 (T) mm

Gewicht: 38 kg

Anschluss: 220 / 230 V / 50 Hz-Schuko

Leistung: 2850 Watt

GN-Größe: 2 x 1/1



- Dank patentierter TRIAC –Technologie energiesparsamste Geräte ihrer Klasse
- GRILLOMAX Geräte haben je nach Modell eine CO2-Einsparung von 3,1 bis 4,3 Tonnen pro Jahr im Vergleich zu herkömmlichen Geräten



- Design und Herstellung in Deutschland
- 98 % aller Materialien recycelbar
- 100 % schadstofffreie Isolierung aus Vermiculite
- 85 % der Bauteile aus deutscher Fertigung
- 12,8 % der Bauteile aus Europa




- 100 % gesunde Infrarottechnologie
- alle Materialien erfüllen die Lebensmittelverordnung
- Long-Life-Plasmatechnologie



Entscheiden auch Sie sich für unsere **Hotstations** und erfreuen Sie Ihre Gäste mit leckerem, heißem Essen - und das auch noch mit Stil!

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.reamotion.com

 reamotion... enjoy the added value

