

SCHÄGERO[®]
therm

WARMHALTE- UND
REGENERIERGERÄTE



WARMHALTE- UND REGENERIERGERÄTE



**Einfachstes
Wiederer-
wärmen bzw.
Warmhalten
von gegarten
und tiefge-
kühlten Speisen**



**Tür mit
Sichtfenster und
Beleuchtung
(gegen
Mehrpreis)**



**Wasserreserve
für Modell HP
(gegen
Mehrpreis)**



**Entfeuchtungs-
ventil bei den
Ausführungen
M und E**



**Kerntempe-
raturfühler für
Ausführung E
(gegen
Mehrpreis)**

Warmhalten und Regenerieren leicht gemacht

Die SCHAGROtherm Warmhalte- und Regeneriergeräte sind wertvolle Helfer zum Wiedererwärmen bzw. Warmhalten von gegarten und tiefgekühlten Speisen. Die übersichtlichen mechanischen und elektronischen Steuerungen erlauben die Einstellung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit, individuell für jedes Produkt.

Technische Eigenschaften

Alle SCHAGROtherm-Geräte sind Innen und Außen komplett aus Chromnickelstahl 18/10. Der Innenraum ist mit Rädern versehen. Die Innenwände sind glatt und fugenlos für eine leichte Reinigung. Sehr effiziente Isolierung aus dicker Steinwolle, für optimalen Schutz und Temperaturgenauigkeit. Doppelwandige Türkonstruktion mit automatischer Schließvorrichtung. Seitlich eingehängte, herausnehmbare Auflageschienen (außer Modelle MFG/RFG für Hordengewagen bzw. Modelle MFP/RFP als Einfahrgeräte).

Fazit: Höchste Reinigungsfreundlichkeit, absolute Sicherheit und geringer Energieverbrauch, ergänzt durch eine besonders einfache Bedienung.

Beheizungssystem

Heißluft wird durch ein oder mehrere Gebläse erzeugt, die im Verhältnis zum Volumen des Gerätes dimensioniert sind.

Feuchte Hitze, trockene Hitze oder mit kontrollierter Feuchtigkeit: die SCHAGROtherm-Geräte erlauben das Regenerieren sämtlicher Speisen auf Tellern, Behältern oder Schalen auf natürliche Art, immer im idealen Klima, ohne Zugabe von Fett, ohne Verlust von Farbe, Geschmack oder Aroma und zwar punktgenau auf die gewünschte Temperatur.

Umfangreiches Zubehör

(gegen Mehrpreis)

Modelle HB/HP: Kerntemperaturfühler (nur Ausführung E), Climastep (nur Ausführung E), herausnehmbares Hordengestell, Untergestelle, Tür mit Sichtfenster und Beleuchtung des Innenraums, rechts angeschlagene Tür, interne Wasserreserve (nur HP).

Modelle MFG/RFG: Hordengestellwagen, Teller-Hordengestellwagen.

Modelle MFP/RFP: Einfahrgeräte für Hordengestellwagen, Teller-Hordengestellwagen.

Modelle HM/HC: Tellergestelle verchromt oder Edelstahl rostfrei.

Sie haben die Wahl...

Die SCHAGRO-therm Warmhalte- und Regeneriergeräte sind in 3 unterschiedlichen Ausstattungsvarianten lieferbar:

Ausführung S:

Mit elektromechanischer Steuerung.

Ausstattungsmerkmale: Hauptschalter, Zeituhr zur Einstellung der Regenerierzeit, Betriebskontrolllampe, fest auf 140 °C eingestellter Thermostat, Klingelton nach Ablauf der Regenerierzeit, Regeneriertemperatur wahlweise 140 °C oder 160 °C (für Frittiergut).

Ausführung M:

Mit elektromechanischer Steuerung.

Ausstattungsmerkmale wie Ausführung S, zusätzlich Wahlschalter für Warmhalten oder Regenerieren, Feuchtigkeitswahlschalter mit Kontrolllampe.

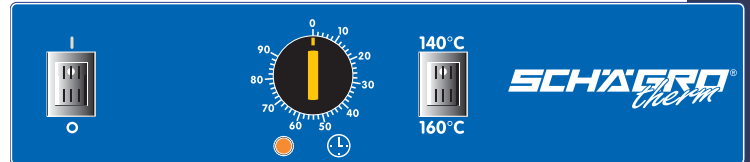
Ausführung E:

Mit elektronischer Steuerung mit Programmierereinheit.

Ausstattungsmerkmale: Hauptschalter; Start/Stop-Taste; Auswahlstaste für Warmhalte- oder Regeneriermodus; Wahlstasten für Temperatur (30 °C – 180 °C), Feuchtigkeit und Zeitdauer; Drehknopf für die schnelle Erhöhung/Senkung der einzustellenden Werte; Tasten für die Programmierung der Zeitdauer der Regenerierung. Auf Wunsch mit Kerntemperaturfühler zur gradgenauen Erwärmung der Speisen und Climastep zur optimalen Regelung der richtigen Feuchtigkeitsmenge.

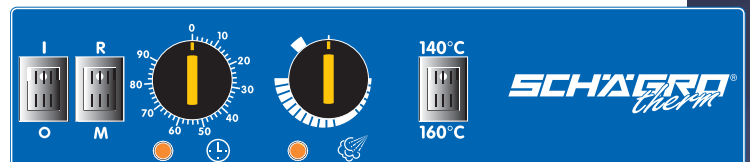
Ausführung S

Basismodell mit elektromechanischer Steuerung



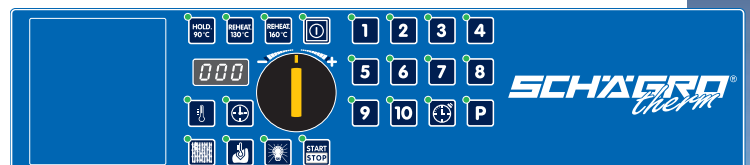
Ausführung M

mit elektromechanischer Steuerung



Ausführung E

mit elektronischer Steuerung mit Programmierereinheit



Kombination mit den SCHAGRO-Meisterdämpfern

Optimaler Arbeitsablauf in der Großverpflegung mit den als Zubehör lieferbaren Hordengestellen und Hordengestellwagen. Sicherer und schneller Transport von einem Gerät zum anderen, von der Zubereitung zur Garung, von der Garung zur Schockkühlung, von der Schockkühlung zur Lagerung, von der Regenerierung zur Ausgabe.

Weitere Informationen entnehmen Sie unseren SCHAGRO-Meisterdämpfer-Prospekten.



Die Einzelgeräte

Die SCHÄGROtherm Warmhalte- und Regeneriergeräte sind für die folgenden zwei unterschiedliche Anwendungsbereiche lieferbar:

- Die **Modelle HB** sind konzipiert zum **Regenerieren von Speisen in Behältern** von +3 °C auf +65 °C oder von -18 °C auf +65 °C. Sie kennzeichnen sich durch hohe Anschlußwerte, um kürzere Regenerierzeiten zu erzielen und größere Produktmengen zu bewältigen. Nur mit festem Wasseranschluß lieferbar.
- Die **Modelle HP** sind konzipiert zum **Regenerieren von Speisen, sowohl auf Tellern, als auch in Schalen** von +3 °C auf +65 °C. Aufgrund der geringeren Produktmasse kann mit etwas längeren Zeiten regeneriert werden. Die Modelle HP eignen sich zusätzlich auch zum **Warmhalten von bereits regenerierten Speisen** bei +65 °C und können zu diesem Zweck anstelle des festen Wasseranschlusses auch mit einer internen Wasserreserve ausgestattet werden (gegen Mehrpreis).



HB/HP 061

HB/HP 101

HB 072

Das fahrbare Bankettsystem

Eine Serie von fahrbaren Geräten vervollständigen diese sehr umfangreiche Gerätepalette – durch die serienmäßig eingebaute Wasserreserve ist auch ohne festen Wasseranschluß die Feuchtigkeitsproduktion gewährleistet und ein reibungsloser, flexibler Arbeitseinsatz möglich.

- Die **Modelle HM** sind als **reine Warmhaltegeräte** ausgelegt, die bereits regenerierte Speisen bei +65 °C warmhalten.
- Die **Modelle HC** kombinieren das **Regenerieren**, auch von gekühlten Speisen, von +3 °C auf +65 °C und das **Warmhalten** bei +65 °C in einem Gerät.



HM/HC 162

HM/HC 161

Tragbare Warmhaltegeräte und Warmhalteschubladen

Ideal für den optimalen Ablauf im Bankettgeschäft und für den Partyservice, universell und flexibel. SCHÄGRO bietet Ihnen eine große Auswahl transportabler und stapelbarer Warmhaltegeräte und Warmhalteschubladen. Wir informieren Sie gerne über eine maßgeschneiderte Lösung.





HB/HP 102



HB 141



HB 142

TECHNISCHE DATEN:

Modell	HB/HP 061	HB/HP 101	HB 072	HB/HP 102
Kapazität	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	7 x GN 2/1	10 x GN 2/1
oder	6 x 600 x 400 mm	10 x 600 x 400 mm		
Tellerkapazität	12	20	28	40
Lieferbare Ausstattungen	S, M und E	S, M und E	S, M und E	S, M und E
Abmessungen in mm	800 x 700 x 770	800 x 700 x 1.070	860 x 850 x 850	860 x 850 x 1.070
Anschlußwert Modell HB	6,2 kW / 400 V	12,5 kW / 400 V	12,5 kW / 400 V	16 kW / 400 V
Anschlußwert Modell HP	3,2 kW / 400 V	6,5 kW / 400 V		9,5 kW / 400 V

Modell	HB 141	HB 142	MFG/RFG 20	MFG/RFG 40
			MFP/RFP 20*	MFP/RFP 40*
Kapazität	14 x GN 1/1	14 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
oder	14 x 600 x 400 mm			
Tellerkapazität	28	56	48	96
Lieferbare Ausstattungen	S, M und E	S, M und E	E	E
Abmessungen in mm	800 x 700 x 1.610	860 x 850 x 1.610	1.110 x 715 x 1.950	1.110 x 895 x 1.950
			1.110 x 810 x 1.950	1.110 x 1.080 x 1.950
Anschlußw. Mod. HB/RFG/RFP	16 kW / 400 V	23 kW / 400 V	12,5 kW / 400 V	23 kW / 400 V
Anschlußw. Mod. HP/MFG/MFP			6,2 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V

Modell	HM/HC 153	HM/HC 161	HM/HC 162	HM 262
Kapazität	16 x GN 2/1	16 x GN 1/1	16 x GN 2/1	32 x GN 2/1
oder	32 x GN 1/1	16 x 600 x 400 mm		
Tellerkapazität	64	32	88	192
Lieferbare Ausstattungen	M und E	M und E	M und E	M und E
Abmessungen in mm	900 x 800 x 1.600	850 x 680 x 1.700	900 x 890 x 1.800	1.750 x 890 x 1.800
Anschlußwert Modell HM	3,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	6,4 kW / 400 V
Anschlußwert Modell HC	9,6 kW / 400 V	6,4 kW / 400 V	9,4 kW / 400 V	

* Einfahrgeräte: Innenraum Modell 20: 770 x 690 x 1.865 mm,
Innenraum Modell 40: 770 x 960 x 1.865 mm

SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

So finden Sie uns:



Schägro Großküchentechnik GmbH & Co. KG

In den Dorfwiesen 14
71720 Oberstenfeld-Gronau

Tel: 0 70 62/94 00-0
Fax: 0 70 62/94 00-40

www.schaegro.de
info@schaegro.de

