

Ragus Eco



Ideales Gerät zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen - speziell für Leberkäse und gebratenes Fleisch sowie alle gebackenen, gebratenen oder frittierten Speisen.

Mit ausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur praktischen Entnahme von Waren. Die Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse reduziert das Austrocknen von Speisen weitgehendst. Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display zur Einstellung von Temperatur und Wiedereinschaltzeit (bis zu 24h vorprogrammierbar) für ein automatisches Einschalten und Aufheizen des Geräts. Optimale Innenraumbeleuchtung durch beidseitig angebrachte Backofenleuchten (je 2 Stück).

Ein Parallelbetrieb der beiden integrierten Heizkörperkreise erfolgt nur während des Aufheizens sowie bei starkem Temperaturabfall. Im Warmhaltebetrieb heizen die Heizkörper abwechselnd - das spart Strom und erhöht deren Lebensdauer.

Ragus Eco

B/T/H 420/427/492 mm, 230 V/1,3 kW

Temperaturbereich: ca. 30-120 °C,

2 perforierte Tassen 265x375 mm, Wasserlade, Beleuchtung

EUR 1.752,00



Ragus Cantinetta

Alles Gekochte hält die RAGUS Cantinetta über Stunden servierbereit - ideal geeignet für Knödel, Grießnockerln, Nudeln, gekochte Würste und gedämpftes Gemüse.

Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen sowie Verblässen bzw. Farbverlust. Die robuste Verarbeitung, ein spezieller Heizboden und integrierter Trockenlaufschutz rüsten die RAGUS Cantinetta für Dauerbetrieb und eine lange Lebensdauer. Das Gerät ist aus ESG Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt. Komfortable Gerätereinigung ohne Hindernisse durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

Ragus Cantinetta 2

B/T/H 330/380/620 mm, 230 V/1,25 kW

Temperaturbereich: 70-110 °C,

5 Edelstahltassen gelocht 265x350 mm,

Tassenabstand 75 mm, Wasserablaufhahn, Wasserwanne,

EUR 1.508,00



Ragus Delice



Die RAGUS Delice arbeitet nur mit ruhiger Hitze. Der Effekt: wesentlich reduzierte Produk-
taustrocknung - die Ware bleibt länger frisch und verkauft sich besser.

Die Feuchte lässt sich individuell nach Qualitätsanforderung der Speise durch Wasser in GN-
Tassen regulieren. Das Halogen-Beleuchtungssystem und die Einsicht auch von oben (nur bei
Delice 706+707) sorgen für appetitanregende Präsentation.

Ragus Delice 704

B/T/H 425/467/550 mm, 230 V/0,8 kW

Tassenanzahl: 2, Tassengröße: 265/375 mm, 1 Schwenktür, Fassungs-
raum: 2x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 29 kg

EUR 2.035,00



Ragus Delice 705

B/T/H 752/467/550 mm, 230 V/1,6 kW

Tassenanzahl: 4, Tassengröße: 265/375 mm, 2 Schiebetüren, Fassungs-
raum: 4x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 44 kg

EUR 3.002,00



Ragus Delice 706

B/T/H 872/668/597 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassen-
größe: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN,
Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR auf Anfrage



Ragus Delice 707

B/T/H 1287/668/597 mm, 230 V/3 kW

Tassen oben: 3, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 3, Tassen-
größe: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 3x 2/3, 3x 1/1 GN,
Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 88 kg

EUR auf Anfrage



Ragus Delice 708

B/T/H 863/632/480 mm, 230 V/2 kW

Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassen-
größe: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN,
Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 3.435,00

