



Zubehör

## CABO ReHeat System

On-Board-Regeneration



### CABO ReHeat System – On-Board-Regeneration für Cook & Chill

ReHeat RS5 regeneriert Cook-&-Chill-Menüs von ca. 4 °C auf bis zu 125 °C direkt im Fahrzeug an 230 V (E-Booster). Das Umluftsystem und die geschlossenen Edelstahl-Teleskopschubladen liefern gleichmäßige, reproduzierbare Ergebnisse; der fixierbare Digital-Thermostat hält die Solltemperatur sicher und minimiert Fehlbedienungen. Durch die Voll-Edelstahl-Bauweise ist das System robust, hygienisch und leicht zu reinigen – ausgelegt für den mobilen Dauereinsatz. Ideal für Touren und Ausgabestellen ohne Küche: Menüs werden am Standort auf Serviertemperatur gebracht und sofort ausgegeben, ohne externen Ofen oder zusätzliche Infrastruktur.

- Hoher Durchsatz - RS5 bis ~150 Folienmenüs / 75 Teller – schnelle Taktzeiten.
- Fahrzeugintegration - Citroën Berlingo, Toyota Proace City, Ford Transit Connect – je nach Radstand/Einbauraum.
- Sichere Stromanbindung - On-Board-Regeneration an 230 V (E-Booster)
- Hygiene & Nachweisbarkeit: CE, HACCP
- RS-Plattformvorteil: Gleiches System in zwei Baugrößen (RS3/RS5) – kapazitiv pro Route/Fuhrpark planbar.

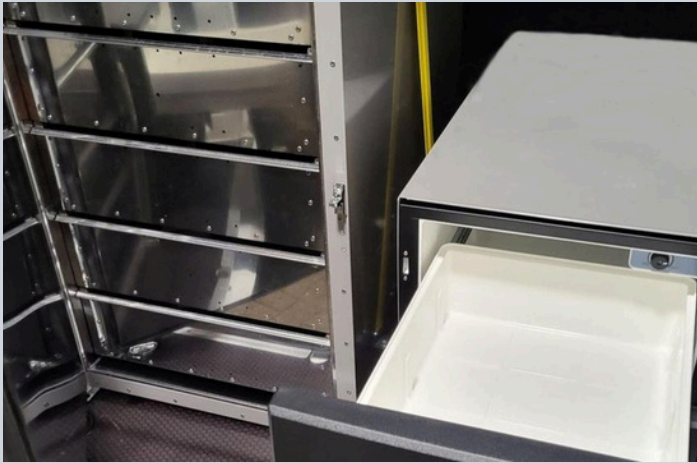
#### CABO Reheat System

Produktdatenblatt Version 1.3

Letzte Aktualisierung: 02.10.2025

#### Allgemeine Hinweise & Haftungsausschluss

Dieses Datenblatt dient ausschließlich zu Informationszwecken. Die gezeigten Videos und Abbildungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Abgebildete Produkte stellen Beispiele dar und können von den tatsächlich erhältlichen abweichen. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Wir sind kein Händler und kein offizieller Vertreter der CABO Multitherm GmbH. Alle Marken- und Produktnamen sind Eigentum der jeweiligen Rechteinhaber



## Technische Fahrzeugdaten

<b>Variante</b>	RS5 (5 Schubladen)
<b>Kapazität Ges.</b>	RS5 - bis 150 Folienmenüs / 75 Teller
<b>Regerationsbereich</b>	gekühlt (~4 °C) → bis 125 °C
<b>Schubladenmaß</b>	ca. 450 (B) × 150 (H) × 550 (T) mm
<b>Betrieb/Anschluss</b>	230 V On-Board (E-Booster); DEFA Außensteckdose
<b>Material</b>	Edelstahl innen/außen; Teleskopschienen aus Edelstahl
<b>Regelung</b>	digitaler Thermostat (fixierbar); Umluftsystem
<b>Hygiene/Normen</b>	CE, HACCP; Datenlogger integrierbar

## Allgemeine Datenübersicht

### Zweck & Einsatz

- Regeneriert gekühlte Menüs (~4 °C → bis 125 °C) direkt im Fahrzeug an 230 V.
- Für Touren/Standorte ohne stationäre Küche – Ausgabe in gleichbleibender Qualität am Einsatzort.
- Hoher Durchsatz für Schulen, Kitas, Pflege, Essen-auf-Rädern, Events.
- Geeignet für übliche Speiseteller aus Keramik/Porzellan oder Folienmenüs

### System & Konstruktion

- 5 Edelstahl-Teleskopschubladen (RS5) mit Umluft-Erwärmung für gleichmäßige Ergebnisse.
- Geschlossene Schubladenführung, robuste Gastro-Ausführung (Edelstahl innen/außen).
- Fixierbarer digitaler Thermostat am Basissystem; leicht zu reinigen.

### Betrieb & Integration

- 230 V E-Booster (On-Board-Regeneration) – Vorheizen/Versorgung über Außensteckdose.
- Anschlussoptionen: DEFA-Außensteckdose 230 V (vorkonfektioniert) bzw. PLUG Außen 230 V (IP66).

### Anwendungsvorteile

- Cook-&-Chill vor Ort: kein zusätzlicher Ofen am Ziel nötig.
- Hohe Kapazität, schnelle Taktzeiten (siehe unten).
- Reproduzierbare Qualität durch Umluft und Schubladensystem.
- Hygienisch & dokumentierbar (HACCP-fähig, Datenlogging möglich).

### CABO Reheat System

Produktdatenblatt Version 1.3

Letzte Aktualisierung: 02.10.2025

### Allgemeine Hinweise & Haftungsausschluss

Dieses Datenblatt dient ausschließlich zu Informationszwecken. Die gezeigten Videos und Abbildungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Abgebildete Produkte stellen Beispiele dar und können von den tatsächlich erhältlichen abweichen. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Wir sind kein Händler und kein offizieller Vertreter der CABO Multitherm GmbH. Alle Marken- und Produktnamen sind Eigentum der jeweiligen Rechteinhaber