



**RAGUS**<sup>®</sup>

Cantinetta



## RAGUS® Cantinetta

Mit der RAGUS® Cantinetta bieten Sie Ihren Kunden nur beste Qualität. Ob Germknödel, Grießnockerl, Nudeln, Wurstwaren oder gedämpftes Gemüse – dank innovativem Wasserdampf-Heizsystem bleiben Ihre Speisen stundenlang servierbereit – bei vollem Geschmack!

### Für sichtbar mehr Qualität

Die RAGUS® Cantinetta ist das ideale Gerät zum Warmhalten und Erwärmen von Speisen und wird bevorzugt in der Gastronomie, Betriebsverpflegung oder beim Catering eingesetzt. Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen, Auslaugen 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.

**„lange Aufbewahrung“:** Alle Arten von Nudeln und Tiefkühlgemüse (zur Weiterverarbeitung), Germknödel, Obstknödel, Nockerln, alle Arten von Würsten, Kartoffelknödel, Mohr im Hemd

**„mittlere Aufbewahrung“:** Grießnockerl, Leberknödel, Mark-, Grammel- und Fleischknödel

**„kurze Aufbewahrung“:** Salzkartoffel, Reis, Semmelknödel, Milchrahmstrudel, Topfenockerl

## Vorteile für Ihren Erfolg

100%  
Österreichische  
Wertschöpfung

Vielseitig einsetzbar: vom Germknödel bis zur Weißwurst

Gekochtes bleibt stundenlang servierbereit – ohne Qualitätsverlust

Bewährte Qualität für lange Lebensdauer

Kein fixer Wasseranschluss erforderlich

Einfache, sofortige Inbetriebnahme da steckerfertig



### RAGUS. Innovation aus Österreich.

Das Traditionsunternehmen RAGUS ist österreichischer Marktführer für Gastronomie- und Thermogeräte. Am Unternehmenssitz in St. Andrä-Wördern werden hochwertige Produkte und Serien sowie individuelle Lösungen nach modernsten Qualitätsstandards entwickelt und gefertigt.

Ihr RAGUS Fachhändler

Hier geht es  
ganz einfach zur  
neuen Cantinetta



Die neue  
Cantinetta

# Cantinetta



Talenterter Blickfang

geschmackvoll präsentieren

ansprechend verkaufen

Beste Produktqualität | perfekte Präsentation

**RAGUS**

**Ausstattung:** Edelstahl-Tassen, gelocht; Wasserablasshahn, Temperaturregler, Trockenlaufschutz, Hauptschalter, Kontrollleuchte, gefertigt aus Edelstahl 1.4301

**Information:** Komfortable Gerätereinigung ohne „Hindernisse“ durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

**Die neue  
Cantinetta**

Jetzt mit 25% mehr Fassungsvermögen bei gleichen Aussenmassen  
Neues Design zur noch einfacheren Reinigung mit attraktiver Optik



Wasserablasshahn; Gerät überall einsetzbar, da kein fixer Wasseranschluß erforderlich.



Einfache Temperaturregelung.



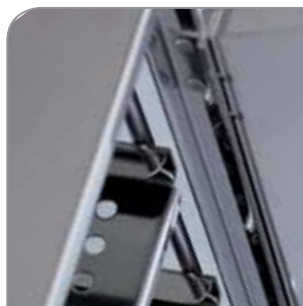
Solide Technik, auf Dauerbetrieb ausgelegt.



Komfortable Gerätereinigung ohne „Hindernisse“ durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.



Gelochte Edelstahl-Tassen sind Serienausstattung



Einfache und robuste Türscharnierlösung



**Cantinetta**

Art.Nr. 552

Aussenmaße (BxTxH)	330 x 380 x 620 mm
Gerätetiefe bei offener Tür	670 mm
Gerätetiefe inkl. Ablasshahn	435 mm
Tassenabstände	75 mm
Tassenanzahl   -größe (BxT)	5   265 x 350 mm
Temperaturbereich	70 - 110°C
Anschlusswert kW   V	1,25   230
Absicherung [A]	12
<b>Fassungsraum</b>	<b>5 x 1/2 GN*</b>
Gewicht	ca. 19 kg

\*GN Gastronom

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten





# Cantinetta

# Alles Neue! auf einen Blick



Ab jetzt mit 5 Fächern und 25% mehr Fassungsvermögen,  
bei gleichen Aussenmassen



Neues Design mit angefassten Kanten



Platzoptimierte Aufteilung  
der 5 Edelstahlrassen

Holen Sie sich Ihren persönlichen Ratgeber  
mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten  
und Tipps für Ihre professionelle Küche.

Einfach, digital und gratis unter [www.ragus.at](http://www.ragus.at) oder  
per Email an [office@ragus.at](mailto:office@ragus.at) und wir senden Ihnen gerne  
ein Exemplar zu.

