

Konvektomaty REDFOX MPD - Novinky

Konvektomaty REDFOX MPD jsou dokonalým pomocníkem pro gastronomii.

7“ Dotykový ovládací panel

Jednoduché intuitivní ovládaní včetně přednastavených receptů na přehledném dotykovém displeji.

Spuštění jedním dotykem

Konvektomaty MPD mají funkci OneTouch, díky které spustíte jeden z devíti oblíbených receptů jedním dotykem ihned po zapnutí.

Ladění receptů

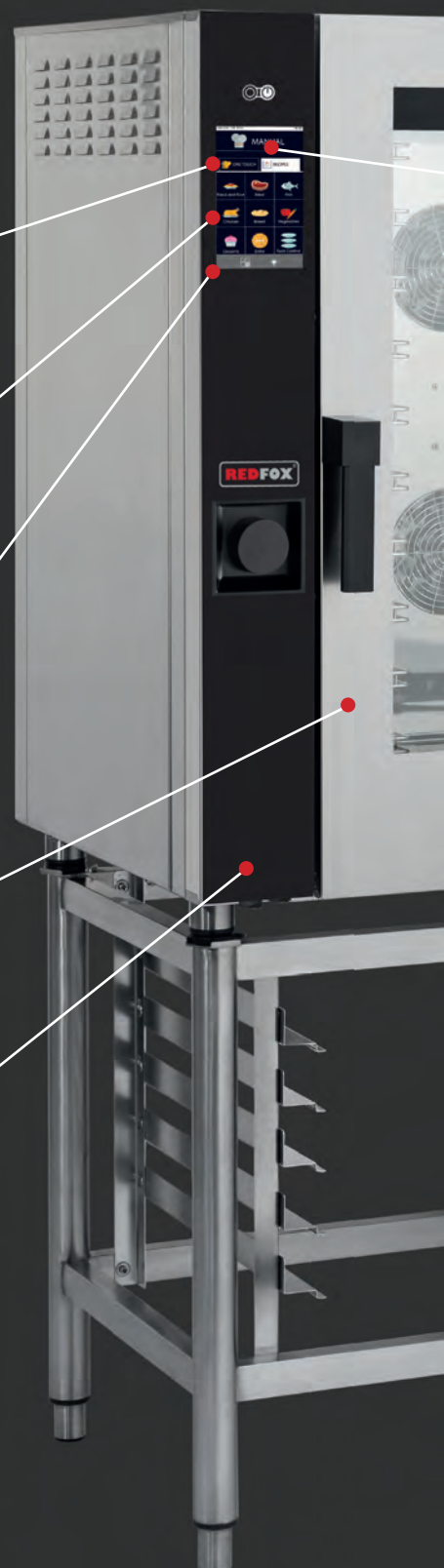
Jednoduchá ruční modifikace jakýchkoliv receptů pro dosažení úpravy pokrmu na přání.

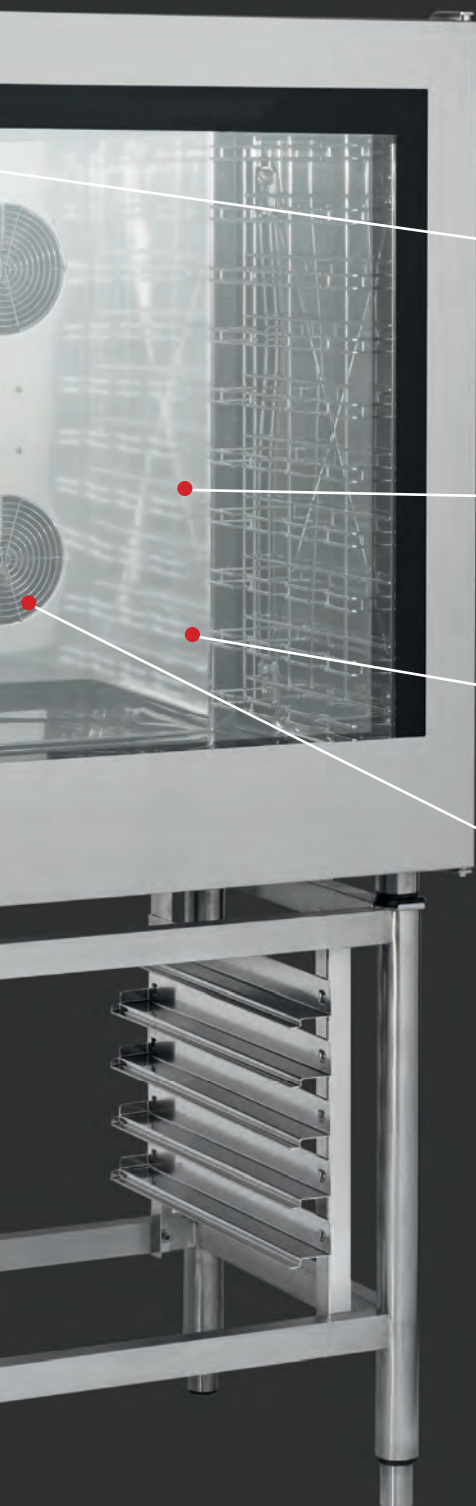
Pro gastronomii i pekařinu

Univerzální zásuvy pro GN 1/1 i EN 600 x 400

Konektivita

Připojení USB pro aktualizaci firmware a kuchařky.





Kuchařka

Paměť zařízení až na 1000 receptů.
Více než 100 již v základním vybavení.

Automatický mycí systém (volitelné)

Mycí systém snižuje na minimum manuální čištění
a napomáhá optimalizovat pracovní proces zejména
noční samočištění stroje.

Nízkoteplotní vaření

Systém umožňuje nastavit nízkou teplotu vaření
s dlouhým časem a nízkým příkonem.

Třírychlostní ventilátor

Automaticky reverzibilní ventilátor umožňuje perfektní
prostup tepla komorou.



MPD 2011 ERAM Konvektomat elektrický 20x GN 1/1

449 900,-

Obecné funkce

- funkce kombinace pára a horký vzduch
- vývin páry pomocí nástřiku
- dotykový barevný displej + knoflík
- přednastavené programy nebo manuální režim
- 9 kroků receptu
- pokročilé nastavení vlhkosti: Superstream 2 režimy nasycení páry
- komora z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy
- nízkoteplotní tepelná úprava 50 °C
- výškové nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- osvětlená vnitřní komora – LED ve dveřích
- Incoloy topná tělesa s vysokým výkonem
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříně
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- čištění pomocí tekutých detergentů + oplach vodou

Standardní výbava k zařízení:

- sonda jádra
- zatahovací ruční sprcha
- automatický mycí systém (tekutý prací prostředek)
- vozík
- Wi-fi

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	V
00020601	MPD 2011 ERAM	995 x 835 x 1850	260	31	400



USB



INCOLOY



RACK CONTROL



MADE IN EU



MPD 2011 GRAM Konvektomat plynový 20x GN 1/1

499 900,-

Obecné funkce

- rozmezí teploty 50 °C – 300 °C
- funkce kombinace pára a horký vzduch
- vývin páry pomocí nástřiku
- dotykový barevný displej + knoflík
- přednastavené programy nebo manuální režim
- 9 kroků vaření
- automatické předehřívání
- pokročilé nastavení vlhkosti: Superstream 2 režimy nasycení páry
- program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- komora z nerezové oceli AISI 304 s vyklenutými rohy
- nízkoteplotní tepelná úprava 50 °C
- výškové nastavitelné nohy
- Delta-T tepelná úprava
- osvětlená vnitřní komora – LED ve dveřích
- odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem
- funkce udržovací skříně
- efektivní ventilační systém, nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru
- USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware
- čištění pomocí tekutých detergentů + oplach vodou

Standardní výbava k zařízení:

- sonda
- uzavřený mycí systém - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním
- vozík

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	V
00020602	MPD 2011 GRAM	995 x 835 x 1850	270	36	230



USB



GAS



RACK CONTROL



MADE IN EU