Regenerační pec FORNO chef RB-023E

pečení, dohotovení a regenerace

Technická data:

Kapacita .... **5x GN2/3** (rozteč vsunů 70mm)
Kapacita: **5x** talířů (23-32cm) / **5x** misek GN1/2
Ovládání .... **E-** elektronické - programovatelné
Ventilovaný systém ohřevu (s periodickou reverzí)
Regulace teploty .... +30 až +160°C
Rozměry (šxhxv)...................... 595x550x630 mm
Příkon .... 3,2 kW
Napětí 230V/50Hz
Funkce : .... HOLD / COOK / Delta t
Programování .... ano (30/9)
Sonda teploty v jádru .... ano
Signalizace /multifunkční ovladač .... ano
Zvlhčování/přívod vody .... ano
Klapky odvlhčení/osvětlení .... ano

RB-023E

Zařízení je v celonerezovém provedení s prosklenými dveřmi, vnitřní osvětlení, hygienické provedení včetně komory s oblými rohy.

Zařízení **FORNO chef RB-023E** je určeno k regeneraci potravin v nádobách a tácech popř.nízkoteplotnímu a dlouhodobému pečení HOLD "přes noc" . Přehledné elektronické ovládání teploty, času a vlhkosti s pamětí na 13 programů. Ventilovaný ohřev s periodickým střídáním směru otáčení ventilátoru pro lepší rozptýlení vzduchu v komoře. Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Nastavení teploty 30-160 °C. Zvuková signalizace konce cyklu. Manuální odvlhčení komory. Komora s oblými rohy, odpadním otvorem. Zařízení s připojením na vodu (na objednávku modely s vestavěným zásobníkem vody, vpichovou sondou popřípadě s automatickým řízením vlhkosti Climachef). Vyjímatelné vnitřní zásuvy, vnitřní osvětlení komory.

Důležité přednosti : šetrný provoz, neznatelné ztráty hmotnosti pokrmů, lepší vzhled připravených pokrmů, šťavnaté jemné měkké maso, úspora energie díky využití nočního provozu.

č.artiklu	název	model	Cena bez DPH
-----------	**A1** Elektrická trouba	RB-023E	**49.990,- Kč**

Regenerační pec FORNO chef RB-056E

pečení, dohotovení a regenerace

Technická data:

Kapacita .... **5x 600x400** (rozteč vsunů 70mm)
Kapacita: **10x** talířů (23-32cm) / **20x** misek GN1/2
Ovládání .... **E-** elektronické - programovatelné
Ventilovaný systém ohřevu (s periodickou reverzí)
Regulace teploty .... +30 až +160°C
Rozměry (šxhxv)...................... 870x550x630 mm
Příkon .... 3,2 kW
Napětí 230V/50Hz
Funkce : .... HOLD / COOK / Delta t
Programování .... ano (30/9)
Sonda teploty v jádru .... ano
Signalizace /multifunkční ovladač .... ano
Zvlhčování/přívod vody .... ano
Klapky odvlhčení/osvětlení .... ano

RB-056E

Zařízení je v celonerezovém provedení s prosklenými dveřmi, vnitřní osvětlení, hygienické provedení včetně komory s oblými rohy.

Zařízení **FORNO chef RB-056E** je určeno k regeneraci potravin v nádobách a tácech popř.nízkoteplotnímu a dlouhodobému pečení HOLD "přes noc" . Přehledné elektronické ovládání teploty, času a vlhkosti s pamětí na 13 programů. Ventilovaný ohřev s periodickým střídáním směru otáčení ventilátoru pro lepší rozptýlení vzduchu v komoře. Automatické vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Nastavení teploty 30-160 °C. Zvuková signalizace konce cyklu. Manuální odvlhčení komory. Komora s oblými rohy, odpadním otvorem. Zařízení s připojením na vodu (na objednávku modely s vestavěným zásobníkem vody, vpichovou sondou popřípadě s automatickým řízením vlhkosti Climachef). Vyjímatelné vnitřní zásuvy, vnitřní osvětlení komory.

Důležité přednosti : šetrný provoz, neznatelné ztráty hmotnosti pokrmů, lepší vzhled připravených pokrmů, šťavnaté jemné měkké maso, úspora energie díky využití nočního provozu.

č.artiklu	název	model	Cena bez DPH
-----------	**A1** Elektrická trouba	RB-056E	**59.990,- Kč**

Pec COOKING chef FS-041 "COOK/HOLD"

pečení, dohotovení, ohřev

Technická data:

Kapacita .... **4x GN1/1** (rozteč vsunů 70mm)
Ovládání ...... **E-** elektronické - programovatelné
Statický systém ohřevu (kruhový topný systém)
Rozměry (šxhxv)................... 860x450x520mm
Příkon .... 1,2 kW
Napětí 230V/50Hz
Funkce "HOLD" udžení a pomalé pečení ... ano
Funkce "COOK" pečení .... ano
Funkce "Delta t" .... ano
Programování .... ano (30/9)
Sonda teploty v jádru .... ano
Signalizace /multifunkční ovladač .... ano
Klapky odvlhčení/osvětlení .... ano

FS-041E

Zařízení je v celonerezovém provedení s prosklenými dveřmi, vnitřní osvětlení, hygienické provedení včetně komory s oblými rohy.

Zařízení **FS-041E** "**COOKING chef** " je určeno k pomalému pečení šetrnému dohotovení, ohřevu, regenarci a udržení teploty hotových pokrmů v teplém stavu, popř.nízkoteplotnímu a dlouhodobému pečení HOLD "přes noc" Díky statickému "přirozenému" způsobu ohřevu (tichý kruhový topný systém bez ventilátoru-měkké sálavé teplo s využitím přirozené vlhkosti surovin) a elektronické kontrole teploty komory, jádra, času a systémem pro odvlhčení komory je možno pokrmy šetrně připravovat, dohotovovat a udržovat ve stavu jako by byli právě připraveny. Elektronické řízení doby pečení (0-160°C), snímač teploty jádra, možnost ukládání až 30 programů po 9 krocích.

Důležité přednosti : šetrný provoz, neznatelné ztráty hmotnosti pokrmů, lepší vzhled připravených pokrmů, šťavnaté jemné měkké maso, úspora energie díky využití nočního provozu.

č.artiklu	název	model	Cena bez DPH
7223001	**A1** El.trouba	FS-041E "HOLD"	**58.990,- Kč**

Pec COOKING chef FS-062 "COOK/HOLD"

pečení, dohotovení, ohřev

Technická data:

Kapacita .... **6x GN2/1** (rozteč vsunů 70mm)
Ovládání ...... **E-** elektronické - programovatelné
Statický systém ohřevu (kruhový topný systém)
Rozměry (šxhxv)................... 860x770x630mm
Příkon .... 3,6 kW
Napětí 230V/50Hz
Funkce "HOLD" udžení a pomalé pečení ... ano
Funkce "COOK" pečení .... ano
Funkce "Delta t" .... ano
Programování .... ano (30/9)
Sonda teploty v jádru .... ano
Signalizace /multifunkční ovladač .... ano
Klapky odvlhčení/osvětlení .... ano

FS-062E

Zařízení je v celonerezovém provedení s prosklenými dveřmi, vnitřní osvětlení, hygienické provedení včetně komory s oblými rohy.

Zařízení **FS-062E** "**COOKING chef** " je určeno k pomalému pečení, šetrnému dohotovení, ohřevu, regenarci a udržení teploty hotových pokrmů v teplém stavu, popř.nízkoteplotnímu a dlouhodobému pečení HOLD "přes noc" Díky statickému "přirozenému" způsobu ohřevu (tichý kruhový topný systém bez ventilátoru-měkké sálavé teplo s využitím přirozené vlhkosti surovin) a elektronické kontrole teploty komory, jádra, času a systémem pro odvlhčení komory je možno pokrmy šetrně připravovat, dohotovovat a udržovat ve stavu jako by byli právě připraveny. Elektronické řízení doby pečení (0-160°C), snímač teploty jádra, možnost ukládání až 30 programů po 9 krocích.

Důležité přednosti : šetrný provoz, neznatelné ztráty hmotnosti pokrmů, lepší vzhled připravených pokrmů, šťavnaté jemné měkké maso, úspora energie díky využití nočního provozu.

č.artiklu	název	model	Cena bez DPH
72230002	**A1** El.trouba	FS-062E "HOLD"	**89.990,- Kč**