

Transportní vozík FREDDO chef MR/MD

Technická data:

	MR/MD-122
Kapacita	13x GN2/1
Kapacita	26x GN1/1
Rozteč zásuvů	70 mm
Kapacita (pro talíře Ø 230 - 260 mm)	48 ks
Počet dveří	1x
Ovládání	elektronické
Chlazení	ventilované
Rozsah teplot (model MD)	0 / +5°C
Rozsah teplot (model MR)	-12 / +5°C
Chladivo	R404A
Rozměry (šxhxv).....	820x850x1965mm
Příkon	0,9 kW
Napětí	230V/50Hz

Chladicí transportní vozík v celonerezovém provedení, hygienické provedení včetně komory s oblémi rohy.



MD/MR-122E

"MR" transport, udržení

Modely MR "FREDDO chef" s jednoduchými, nebo dvojitými dveřmi, a provozní teplotou -12°C / +5°C pro bezpečné chlazení Vaší zásoby, nebo jídelní banky. Zařízení FREDDO chef jsou ideální pomocníci pro obsluhu banketů a časově posunutě servisní služby. Nehlučný provoz se snadnou a nenáročnou obsluhou, nejvyšší hygiena, avšak především vynikající tepelná izolace pro bezpečnou přepravu při optimálním zachování chlazení. Celá konstrukce je vyrobena z nerezové oceli CRNI 18/10 AISI 304, úložné prostory se zaoblenými rohy, vyjímatelné zásuvky pro jednoduché čištění a údržbu. Magnetické těsnění dveří s vyhřívání, které zabraňuje přimrzání. Zařízení je vzduchem chlazené s ekologickým agregátem (chladivo R404A), elektronické řízení teploty a odtávání, digitální teploměr. Velká pojezdová kola pro snadný a nehlučný jezd (pr.150mm / 2x brzděná).

č. artiklu	název	model	napětí	Cena bez DPH
7223650 A1	Chl.zásobník MD-122E	230V	230V	94.900,- Kč
7223651 A1	Chl.zásobník MR-122E	230V	230V	125.900,- Kč

Transportní vozík FREDDO chef MR/MD

Technická data:

	MR/MD-123
Kapacita	10x GN2/1
Kapacita	20x GN1/1
Rozteč zásuvů	70 mm
Kapacita (pro talíře Ø 230 - 260 mm)	32 ks
Počet dveří	2x
Ovládání	elektronické
Chlazení	ventilované
Rozsah teplot (model MD)	0 / +5°C
Rozsah teplot (model MR)	-12 / +5°C
Chladivo	R404A
Rozměry (šxhxv).....	820x850x1965mm
Příkon	0,9 kW
Napětí	230V/50Hz

Chladicí transportní vozík v celonerezovém provedení, hygienické provedení včetně komory s oblémi rohy. Provedení s dvojitými dveřmi (komora nedělená).



MD/MR-123E

"MR" transport, udržení

Modely MR "FREDDO chef" s jednoduchými, nebo dvojitými dveřmi, a provozní teplotou -12°C / +5°C pro bezpečné chlazení Vaší zásoby, nebo jídelní banky. Zařízení FREDDO chef jsou ideální pomocníci pro obsluhu banketů a časově posunutě servisní služby. Nehlučný provoz se snadnou a nenáročnou obsluhou, nejvyšší hygiena, avšak především vynikající tepelná izolace pro bezpečnou přepravu při optimálním zachování chlazení. Celá konstrukce je vyrobena z nerezové oceli CRNI 18/10 AISI 304, úložné prostory se zaoblenými rohy, vyjímatelné zásuvky pro jednoduché čištění a údržbu. Magnetické těsnění dveří s vyhřívání, které zabraňuje přimrzání. Zařízení je vzduchem chlazené s ekologickým agregátem (chladivo R404A), elektronické řízení teploty a odtávání, digitální teploměr. Velká pojezdová kola pro snadný a nehlučný jezd (pr.150mm / 2x brzděná).

č. artiklu	název	model	napětí	Cena bez DPH
7223652 A1	Chl.zásobník MD-123E	230V	230V	104.900,- Kč
7223653 A1	Chl.zásobník MR-123E	230V	230V	135.900,- Kč

Rozšířená nabídka regenerátorů CLIMA chef

Univerzální pro běžné vozíky

MFP 20E/MFP 22E
RFP 20E/RFP 22E



MTP 20E/MTP 22E
RTP 20E/RTP 22E



MFP 40E/MFP 42E
RFP 40E/RFP 42E



GENOVÁ NABÍDKA na vyzdání viz. KATALOG REGENERACE

CLIMA chef

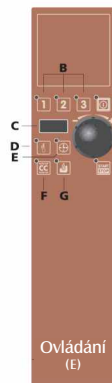
"Chladicí řetězec nachází spolehlivého spojence"

Regenerace na talíři (vaničkách/tácech), ohřívání a udržování v teplém stavu při teplotě +65°C pomocí zařízení **CLIMACHef**, inovačního a exkluzivního elektronického systému pro kontinuální a momentální kontrolu doby pečení / teploty / vlhkosti ve varném prostoru na podkladě tří již přednastavených programů. Tento unikátní systém **CLIMACHef** vyvinutý speciálně pro perfektní regeneraci bez nahromadění kapek na talíři, nebo aniž by se pokrmy vysušovali. Díky zařízení mohou přecházet pokrmy Vámi připravené na talíři z chlazeného udržování v čerstvém stavu na přesnou regeneraci, aby přišly na stůl hotové pro servírování a byly uchovány po dobu několika hodin při servírovací teplotě +65°C. Pokrmy si zachovávají chuť i vizuální vzhled jako by byly právě připraveny. U zařízení **CLIMACHef** je možno měnit nastavené parametry, doby pečení, teplotu a vlhkost dle vlastních zvyklostí nebo podle druhu připravovaného pokrmu.



CLIMA chef KAPACITA

	Modely 1x dveře	Modely průchozí
20 GN 1/1 ↑	MFP 20E RFP 20E	MFP 22E RFP 22E
20 GN 2/1 ↑	MFP 40E RFP 40E	MFP 42E RFP 42E
20 GN 1/1 ↑	MTP 20E RTP 20E	MTP 22E RTP 22E



- A - hlavní vypínač
- B - otočný ovladač
- B - 3 programy (START/STOP)
- C - display
- A - nastavení teploty
- E - nastavení času
- F - nastavení vlhkosti * Climachef *
- G - nastavení teploty jádra (příplatkově)
- H - spuštění / ukončení programu



CLIMA chef přizpůsobitelné a flexibilní modely pro přípravu a regeneraci pokrmů. Univerzální pro plechy, vaničky a talíře různých velikostí

Všechny modely mají lícování s podlahou a jsou univerzální (vhodné pro všechny běžné druhy zavazecích vozíků).