REDFOX®

Konvektomaty
EPD/EPM

KONVEKTOMATY REDFOX

Práca v kuchyni nikdy nebola jednoduchšia.

Varenie v pare, pečenie alebo
kombinácia oboch spôsobov, procesy so zvlhčovaním alebo sušením,
práca so sondou, ktorá umožňuje plnú kontrolu
nad pripravovaným jedlom.
Rýchly a jednoduchý výber funkcií.

Manuálny produktový rad EPM a rad EPD s dotykovým ovládacím panelom.
Výbava zahŕňa okrem iného aj dvojité sklo dverí a viacrýchlostný ventilátor.
Komora z nerezovej ocele AISI 304 so zaoblenými rohmi uľahčuje čistenie.
Univerzálne vodiace lišty v komore umožňujú použitie gastronádob GN
a pekárenských plechov EN 600 x 400.

PRE GASTRONÓMIU

Konvektomaty REDFOX
ideálne riešenie pre gastronómiu.

Vynikajúce zariadenia, ktoré ponúkajú všetky potrebné metódy tepelnej úpravy: pečenie, varenie v pare, kombinovaný systém, ako aj funkciu údenia. Pomalé varenie a udržiavanie sú funkcie, ktoré umožňujú pomalú tepelnú úpravu veľkých kusov mäsa, potom ich udržanie v správnej teplote, až do chvíle výdaja.
Kuchárska kniha s mnohými ľahko prístupnými programami významne uľahčuje prácu, zatiaľ čo veľmi intuitívny ovládací panel s dotykovou obrazovkou spôsobuje, že sa varenie stáva potešením.

REDFOX pre pekárenstvo.

Konvektomaty REDFOX sú vybavené vodiacimi lištami, ktoré umožňujú použitie nádob GN 1/1, ale aj plechov EN 600x400, čo je ideálnym riešením pre pekáreň alebo cukráreň. Rovnomernosť pečenia je zabezpečená 3-rýchlostným (EPD) alebo 2-rýchlostným (EPM) ventilátorom s automatickou inverziou rotácie. Kuchárska kniha v konvektomatoch EPD vybavených dotykovou obrazovkou obsahuje základné programy používané v pekárenstve.

PRE PEKÁRNE A CUKRÁRNE

Konvektomaty EPD s dotykovým panelom

Modely **EPD** sú vybavené 5” dotykovou obrazovkou s inovatívnym vzhľadom. Ovládanie konvektomatu, spustenie programov alebo funkcií prebieha jemným dotykom ikon s intuitívnou grafikou.

Kontrolný panel s dotykovou obrazovkou umožňuje používať kulinárske programy pripravené našimi odborníkmi, uložiť si vlastné recepty alebo ich importovať z pamäti USB. Každý program môže pozostávať z deviatich krokov.

Môžeme regulovať relatívnu vlhkosť v komore pečenia, nastavovať tri rôzne rýchlosti ventilátora, variť s tepelnou sondou, a taktiež pripravovať jedlá pri nízkej teplote s nastavením Delta T.

EPD 0523
5x GN 2/3

Konvektomaty EPM s elektromechanickým ovládaním

Modely **EPM** sú spotrebiče s tradičným elektromechanickým ovládacím panelom.

Každý z nich má tri rôzne typy tepelnej úpravy: pečenie, kombinácia horúceho vzduchu a pary a funkcia varenia v pare.
Ďalšie tri otočné ovládacie gombíky slúžia na nastavenie pracovnej teploty, pracovného času, vlhkosti.

Pomocou tlačidla môžeme meniť otáčky ventilátora.

EPM 0523
5x GN 2/3

EPD 0511
5x GN 1/1
5x EN 600x400

EPD 0711
7x GN 1/1
7x EN 600x400

EPD 1011
10x GN 1/1
10x EN 600x400

EPM 0511
5x GN 1/1
5x EN 600x400

EPM 0711
7x GN 1/1
7x EN 600x400

EPM 1011
10x GN 1/1
10x EN 600x400

PANELY

Dotykový EPD panel

ON / OFF

Dotykový ovládací panel

Otočný gombík nastavenia parametrov

Elektromechanický EPM panel

Kontrolka prevádzky

Hlavný spínač. Výber prevádzkového režimu:

- pečenie
- varenie v pare
- funkcia kombi

Kontrolka nahriatia

Regulátor teploty od 50 do 280°C

Regulátor času 1‘ až 120‘ a nekonečno

Regulátor vlhkosti

Regulátor otáčok ventilátora

OVLÁDANIE

MANUÁLNE OVLÁDANIE

Najjednoduchší spôsob nastavenia jednotlivých parametrov.

Ak nechceme používať kuchársku knihu alebo funkciu ONE TOUCH, táto metóda nám umožňuje rýchlo a jednoducho nastaviť technické parametre. Doslova pár dotykov ovládacieho panela a môžeme začať našu kulinársku cestu.

ONE TOUCH

Jeden dotyk ikony.

Po zapnutí spotrebiča môžete spustiť jeden z 9 najčastejšie používaných programov tepelnej úpravy a to z prednastavených alebo z neštandardných programov.
Pre uľahčenie identifikácie je program označený obrázkom (piktogramom).
Tento spôsob ovládania šetrí čas a uľahčuje prácu obsluhy.

KUCHÁRSKA KNIHA

Jednoduché riešenia môžu byť najlepšie.

Elektronická kuchárska kniha obsahuje programy tepelnej úpravy roztriedené podľa typu produktu, napríklad: mäso, zelenina, pečivo.
V každej podskupine je niekoľko programov. Svoje vlastné recepty si môžete samozrejme vytvoriť aj zadaním personalizovaných nastavení, a uložiť ich do akejkoľvek skupiny.

EASY SERVICE

Najskôr definujeme jedlá, ktoré chceme pripraviť a servírovať naraz. Konvektomat vykoná automatickú analýzu a nastavenie časov prípravy jednotlivých programov. Po zahriatí komory na správnu teplotu vás konvektomat požiada, aby ste umiestnili prvý produkt, potom podľa vypočítaných časov požiada o pridanie ďalších produktov.
Výsledkom je, že všetky jedlá sa pripravujú naraz a môžu byť vydané v tom istom čase.

OVLÁDANIE

REDFOX

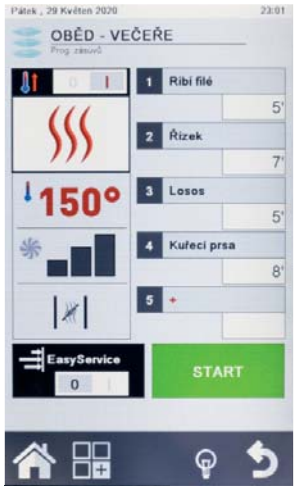
TUNING RECEPTS

Každý uložený program je možné jednoducho upravovať.
Je to funkcia rýchleho prispôsobenia programov, podporuje skúsených aj začiatočných kuchárov. Po vykonaní zmien systém samostatne prepočíta čas alebo teplotu a ponúkne príslušné parametre v závislosti od druhu programu.

Pomocou 5-bodovej stupnice môžeme nastaviť stupeň opečenia a zružovenia pripravovaného jedla.

RACK CONTROL

Táto funkcia umožňuje prípravu rôznych jedál naraz. V správny okamih kuchár vyberie požadovaný program a stlačí štart. Túto funkciu je možné použiť ako na včasnú prípravu, tak aj na tepelné spracovanie pomocou sondy.
Pre každú položku sa zobrazuje zostávajúci čas tepelnej úpravy alebo teplota sondy.
Produkty na tepelnú úpravu je možné umiestňovať v komore nepretržite (pri prijímaní objednávok od zákazníkov).



OVLÁDANIE

AUTOMATICKÉ SCHLADZOVANIE

- funkcia umožňuje automatické schladzovanie komory medzi procesmi tepelnej úpravy
- môže byť nastavená ako samostatný krok v programe
- alternatívne: po skončení varenia a pred začiatkom ďalšieho cyklu, je možné funkciu urýchliť; pri otvorených dverách ventilátor rýchlejšie odstráni prebytočné teplo z komory

KONTROLA VLHKOSTI

- umožňuje nepretržité sledovanie klimatických podmienok v komore
- poskytuje možnosť reagovať za účelom udržania primeraného stupňa vlhkosti

FUNKCIA UDRŽIAVANIA

- hlavný účel: udržiavanie potravín pri hygienickej a bezpečnej teplote (nad 65°C) bez zníženia ich kvality
- predvolené nastavenie vlhkosti 20% a rýchlosti ventilátora 1

KLAPKA / KOMÍNOK

- umožňuje odstránenie vlhkosti z varnej komory
- elektronické ovládanie prispôsobené danému programu

AUTOMATICKÉ UMÝVANIE / PRÍSLUŠENSTVO

AUTOMATICKÉ UMÝVANIE

- plne automatický systém čistenia komory
- tri úrovne prevádzky:
  - ľahká / 48 minút / 200 ml
  - bežná / 53 minút / 300 ml
  - intenzívna / 58 minút / 500 ml
- nevyžaduje prítomnosť personálu
- spúšťa sa na ovládacom paneli
- tekutý detergent nevyžaduje žiadne spracovanie ani prípravu
- konečný oplach vodou

PRÍSLUŠENSTVO

Možnosť dodatočného vybavenia konvektomatov vybraným príslušenstvom:

- integrovaný odsávač pár – tradičný alebo kondenzačný

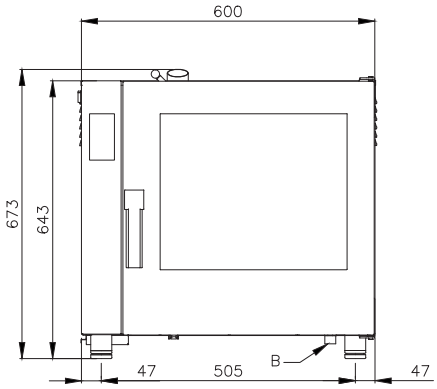
- stohovacia súprava pre konvektomaty

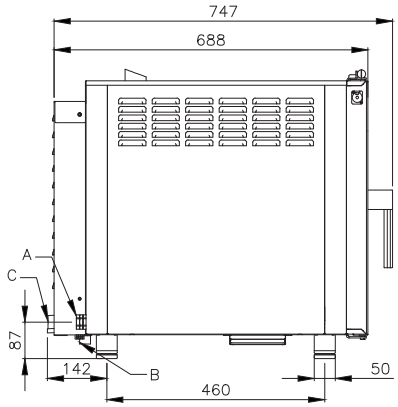
- údiareň

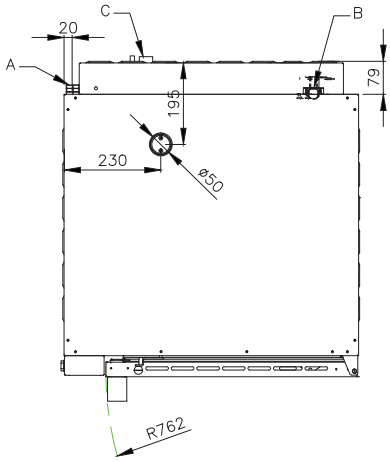
- sonda

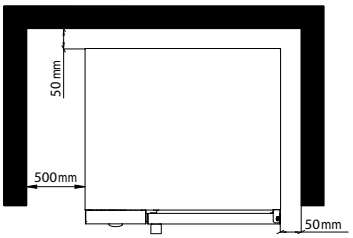
TECHNICKÉ VÝKRESY

EPD / EPM 0523

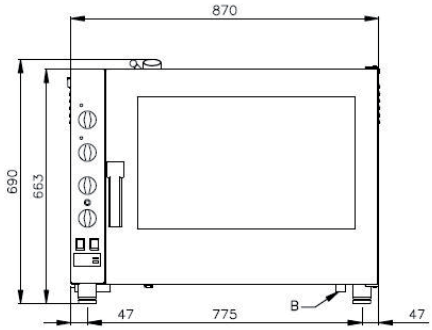


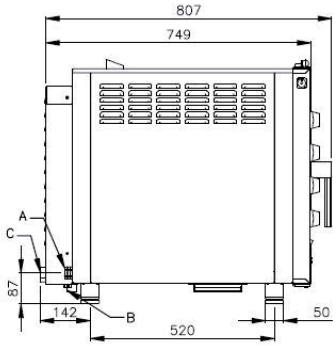


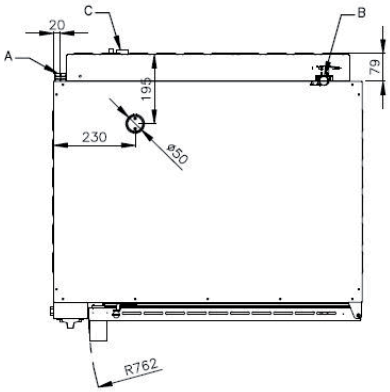


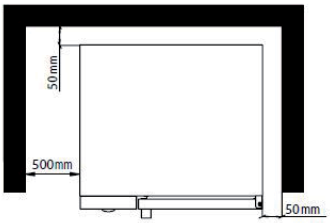


EPD / EPM 0511



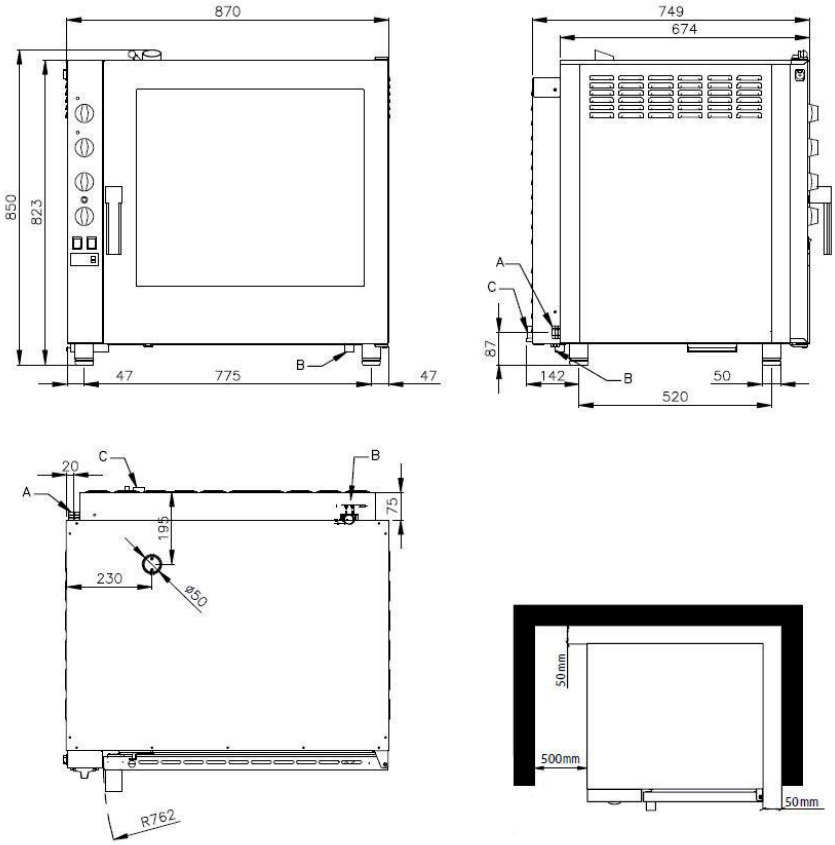




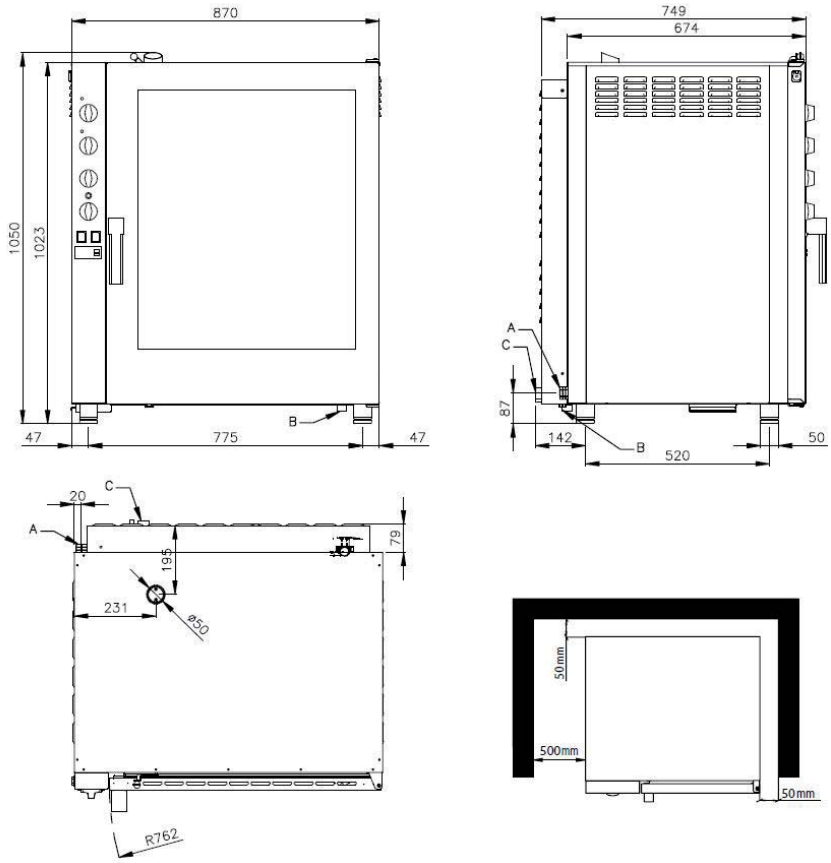


TECHNICKÉ VÝKRESY

EPD / EPM 0711



EPD / EPM 1011

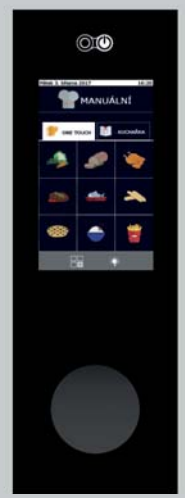


TECHNICKÉ ÚDAJE

5x GN 2/3

5x GN 1/1

EPD



EPM

7x GN 1/1

10x GN 1/1

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	Rozmery mm	El. napájanie V/Hz	Príkon kW	Hmotnosť kg	Kapacita GN	Ovládací panel
EPM 0523 E	600 x 747 x 690	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	
EPM 0511 E	870 x 807 x 690	400 V / 3N	6,3	65	5x GN 1/1	
EPM 0711 E	870 x 807 x 850	400 V / 3N	9,6	105	7x GN 1/1	
EPM 1011 E	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	12,6	110	10x GN 1/1	

Model	Rozmery mm	El. napájanie V/Hz	Príkon kW	Hmotnosť kg	Kapacita GN	Ovládací panel
EPD 0523 E	600 x 747 x 690	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3 alebo EN 600x400	
EPD X 0523 EAM	600 x 747 x 690	400 V / 3N	4,8	53	5x GN 2/3 alebo EN 600x400	
EPD 0511 EAM	870 x 807 x 690	400 V / 3N	6,3	65	5x GN 1/1 alebo EN 600x400	
EPD X 0511 EAM	870 x 807 x 690	400 V / 3N	7,7	65	5x GN 1/1 alebo EN 600x400	
EPD 0711 EAM	870 x 807 x 850	400 V / 3N	9,6	105	7x GN 1/1 alebo EN 600x400	
EPD X 0711 EAM	870 x 807 x 850	400 V / 3N	12,6	105	7x GN 1/1 alebo EN 600x400	
EPD 1011 EAM	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	12,6	110	10x GN 1/1 alebo EN 600x400	
EPD X 1011 EAM	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	17,3	110	10x GN 1/1 alebo EN 600x400	

REDFOX®