PEKASS®

špičková technika do pekáren

Vysokorychlostní pec REDFLASH

Tecnoeka

Rychlost, která drží tempo provozu

REDFLASH je profesionální vysokorychlostní pec pro provozy, kde rozhoduje rychlost a stálá kvalita. Kombinuje **mikrovlnný** ohřev, **horkovzdušnou** konvekci a **zapařování** a nabízí pět režimů přípravy.

Tři technologie v jednom zařízení

Technologie **Impingement** zajišťuje rovnoměrné proudění horkého vzduchu, dvojice magnetronů vysoký výkon a integrované zvlhčování pomáhá zachovat kvalitu a vláčnost připravovaných pokrmů.

Jednoduchá obsluha, malý půdorys

Dotykový 8,8" displej, správa receptur, USB a bezdrátové připojení usnadňují každodenní obsluhu. Kompaktní konstrukce umožňuje instalaci i v provozech s omezeným prostorem.

- Vysokorychlostní příprava pokrmů
- Technologie Impingement
- Přímé zapařování
- Snadné čištění

Technické údaje

Model	REDFLASH 300	REDFLASH 303	REDFLASH 400
Počet / rozměr plechu	1 × 300 × 300 mm	1 × 300 × 300 mm	1 × 400 × 400 mm
Teplotní rozsah	50-270 °C	50-270 °C	50-270 °C
Magnetrony	2 × 1,0 kW	2 × 1,0 kW	2 × 1,0 kW
Topná tělesa	1,6 + 1,6 kW	1,6 + 1,6 kW	1,6 + 1,6 kW
Ventilátor	1× obousměrný	1× obousměrný	1× obousměrný
Ovládání	Dotykové	Dotykové	Dotykové
Programy	50 (až 250)	50 (až 250)	50 (až 250)
Přímé zapařování	ANO	ANO	ANO
Napájení	AC 230 V, 1L+N+PE	AC 380/400 V, 2L+N+PE	AC 380/400 V, 2L+N+PE
Rozměry (š × h × v)	420 × 633 × 630 mm	420 × 633 × 630 mm	560 × 733 × 630 mm
Hmotnost	60 kg	60 kg	67 kg

PEKASS®

špičková technika do pekáren

Vysokorychlostní pec REDFLASH

Tecnoeka

Rychlost bez kompromisů v kvalitě

V **pekařstvích** - pekařských obchodech, **kavárnách**, **cukrárnách**, **restauracích**, **bistrech**, **hotelích**, **restauracích**, **čerpacích stanicích** a prodejnách **rychlého občerstvení** často rozhodují minuty – a někdy i sekundy. **REDFLASH** kombinuje několik způsobů přenosu tepla v jednom zařízení a umožňuje tak výrazně zkrátit přípravu pokrmů bez nutnosti složité obsluhy.

Mikrovlnný ohřev rychle dodává energii do výrobku, systém **Impingement** intenzivně pracuje s jeho povrchem a přímé zapařování umožňuje připravovat i výrobky, u kterých je potřeba zachovat vláčnost. Přebytečnou vlhkost lze naopak odvádět pomocí systému **Drying System**, který pomáhá udržovat pečicí prostor suchý a zabraňuje nežádoucímu ‚vaření' výrobku v páře.

Pizza
připraveno za 95 s

Club sandwich
připraveno za 100 s

Piadina
připraveno za 85 s

Bruschetta
připraveno za 40 s

Lasagne (mražené)
připraveno za 6 min

Hamburger
připraveno za 2,5 min

* Uvedené časy jsou orientační údaje výrobce a mohou se lišit podle druhu, množství a počáteční teploty výrobku a nastavení receptury.

PEKASS®

špičková technika do pekáren

Vysokorychlostní pec REDFLASH

Tecnoeka

Připraveno na každodenní provoz

REDFLASH není postaven pouze na rychlosti. Velký důraz je kladen také na jednoduchou obsluhu a opakovatelnost výsledků. Vícejazyčné dotykové rozhraní umožňuje jednoduchou volbu receptur a omezuje potřebu dlouhého zaškolování personálu. V základním nastavení je možné uložit 50 programů s možností rozšíření až na 250. Receptury lze spravovat také prostřednictvím USB a bezdrátového připojení.

Čištění během několika minut

Integrovaná funkce **Easy Cleaning** využívá páru uvnitř komory pro snadnější odstranění zbytků po přípravě pokrmů. Vyčištění komory během přibližně 2 minut, což snižuje prostoje a zjednodušuje každodenní údržbu zařízení.

Připojení a vzdálená správa

Prostřednictvím **Eka Cloud** lze zařízení vzdáleně sledovat, upravovat receptury a parametry a analyzovat spotřebu energie. V provozech s více zařízeními nebo pobočkami tak lze snadněji udržovat stejné receptury a výslednou kvalitu.

Povrchová úprava
NEREZOVÁ

Povrchová úprava
ČERVENÁ

Povrchová úprava
ČERNÁ

Povrchová úprava
BÍLÁ