

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



Vysokorychlostní pec REDFLASH

Tecnoeka

Rychlost bez kompromisů v kvalitě

V provozech rychlého občerstvení, pekárnách, bistroch, hotelích nebo prodejnách 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



Piadin

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.



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 zaškolení 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

