

Cuptorul Atoll Speed de la Kolb

Atollspeed este un cuptor nou, revoluționar, ce combină sistemul de încălzire cu convecție, presiune și microunde. Acest cuptor este o necesitate absolută pentru toate afacerile care oferă snack-uri calde.

Snack-uri calde și crocante în câteva secunde

PERFORMANTE UNICE – PREȚ IMBATABIL

CATEVA EXEMPLE

Sandwich, din stare refrigerată, 60 g.	50 sec.
Croissant, din stare refrigerată, 50 g.	20 sec.
Patiserie daneză, din stare refrigerată, 50 g.	30 sec.
Cartofi, de la temperatura camerei, 200 g.	4 min.
Lasagna, din stare refrigerată, 400 g.	2 min. 30 sec.
Paste, din stare refrigerată, 80 g.	2 min.
Pui, din stare congelată, 200 g.	3 min. 30 sec.
Friptură, din stare congelată, 300 g.	3 min.
Pizza, de la temperatura camerei.	1 min. 30 sec.
Pui întreg, din stare refrigerată, 1,5 kg	13 min.
Foitaș cu carne, din stare refrigerată	2 min. 20 sec.
Pâine cu usturoi, din stare congelată, 225 g.	40 sec.
Piept de pui, din stare congelată, 200 g. 3 min.	3 min.

DETALII TEHNICE

Dim. Exterioare	L 540 x A 695 x H 420 mm
Dim. camera de coacere	L 310 x A 310 x H 170 mm
Tensiune	220 V / 50 Hz / 1 N
Putere electrica	3,6 kW
Curent absorbit	15 A
Greutate	61 kg

Pizza refrigerată: aprox. 55 secunde



Sandwich aprox. 45 secunde



Sandwich congelat in aprox. 70 secunde



AVANTAJE

- » Serviți de 5 ori mai mulți clienți în același timp
- » Preîncălzire extrem de rapidă
- » 100 programe de coacere, inclusiv port USB pentru transfer simplu al programelor
- » Operare simplă și garanția calității produselor dumneavoastră
- » Alimentare 220 V (se poate instala oriunde)
- » Consum redus de energie electrică
- » Fără piese în mișcare în camera de coacere
- » Izolație excelentă - eficiență maximă
- » Cameră de coacere igienică - curățare rapidă și ușoară
- » Se pot monta suprapuse
- » Cel mai înalt standard de calitate



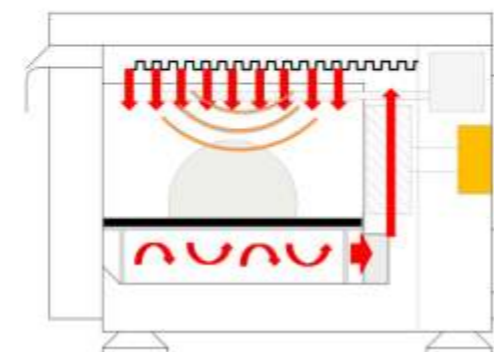
Coace oriunde!
220 V / 16 A

Date tehnice ATOLLSPEED 300 AS

Dimensiuni (L x A x H)	54 x 69.5 x 42cm
Dimensiuni camera coacere	31 x 31 cm
Greutate	61 kg
Putere	3.7 kW
Alimentare electrică	230 V / 16 A



Cum lucrează



Temperatura, fluxul de aer și intensitatea microundelor se pot adapta individual pentru fiecare din produsele dumneavoastră.

Cuptorul Atoll Speed de la Kolb este combinația perfectă între tehnologia de coacere cu microunde și cu convecție.

10 Motive ... rapide

- De până la 15 ori mai rapid decât cuptoarele convecționale.
- Crește rapid vânzările și profitul.
- Decongează, gătește/coace doar în câteva secunde.
- Rezultate uniforme și consistente.
- Convecție pentru obținerea unor produse aurii și crocante.
- Microunde pentru obținerea unei încălziri rapide.
- Gătește în containere, chiar cu microundele active.
- Mod de coacere/gătit instant și 100 programe de gătit.
- Programe de gătit/coacere cu până la 6 pași.
- Construcție din oțel inox - întreținere redusă.
- Proiectat de Elveția cu sistem de purificare al aerului și jeturi de aer.



Cuptorul Atoll Speed de la Kolb înlocuiește cuptoarele cu convecție și cu microunde dintr-o bucătărie

GATA DE UTILIZARE:

- Încălzire rapidă.
- Operare ușoară: apăsați o singură tastă pentru coacere.
- 100 programe de coacere cu 6 pași fiecare.
- Ușă ergonomică, operabilă cu o singură mână.
- Reglajul separat al fluxului de aer, a temperaturii și puterii microundelor
- Slot USB pentru acces ușor la programe de coacere, folosind PC-ul pentru încărcarea acestora.
- Controale simple-interfață digitală.
- Bază plană ce se curăță ușor.
- Sistem de filtru cu auto-curățare (nu are nevoie de chimicale speciale pentru curățare).
- Service ușor-acces ușor la modulele funcționale.



Cuptorul Atoll Speed de la Kolb este proiectat pentru a lucra în variate tipuri de locații

PERFECT PENTRU:

- Brutării
- Baruri
- Room-Service
- Catering pentru conferințe
- Magazine alimentare
- Lanțuri de fast-food-uri
- Cafenele
- Snack Baruri
- Restaurante rapide
- Cantine
- Orice spațiu limitat ce distribuie mâncare/panificație.

Clienții vor adora produsele proaspete, gata scoase din cuptor

O REVOLUTIE ÎN COACEREA RAPIDĂ

- Pâine cu usturoi, în folie, congelată, gata în 40 secunde
- Până la de 15 ori mai rapid decât un cuptor convecțional
- Cu el, cresc ușor vânzările și profitul
- Rezultatele de coacere uniforme și consistente înseamnă satisfacție mare pentru clienți
- Perfect pentru orice spațiu, chiar limitat, cum sunt barurile, brutăriile etc.
- Ușor de utilizat, perfect în operare pentru orice personal



CARACTERISTICI:

- Nu are nevoie de instalarea sub o hotă.
- 2 cuptoare sunt superpozabile.
- Compact, poate lucra pe teștele de 60 cm lățime.
- Convertor catalitic intern, neutralizează mirosurile și se curăță singur.
- Acceptă tăvi din metal compatibile, max. 280 x 290 mm.
- Pietre de pizza (vetre) pentru pizza cu diametru de 30,5 cm.
- Se alimentează la orice priză de 220 V , 3,6 kW / 15 A.
- Ușor de curățat
- Convecție cu multiple viteze.
- Construcție din oțel inox, solidă.
- Cameră de coacere izolată.
- Componente de înaltă calitate.
- Zgomot sub 65 decibeli.

