

Características superiores

- Salida alta: cocción en 60 minutos
- Ahorra hasta 25% de energía
- La tecnología de corrección de cocción y eco cocción ahorran un 5% adicional de energía

Características estándar

- 8 varillas o 8 posiciones de la varilla en forma de V, 7 canastillas o 7 posiciones de las parrillas para pollos
- Rotor para hasta 40 pollos (1.2 kg) por lote
- Tiempo de cocción de 60 minutos*
- Salida máxima de 6 horas: $360/60 \times 40 = 240^{**}$
- Controles con ajustes programables
- 99 programas con hasta 3 fases de cocción por programa
- Conexión USB para la transferencia sencilla de datos y programas
- Función para agregar tiempo extra
- Calidad destacada de alimentos: convección a alta velocidad para la cocción uniforme
- Calidad resaltada de alimentos: calentamiento radiante para el dorado uniforme
- Exterior de cocción llamativo debido a la superficie grande de vidrio e iluminación brillante
- Paro de seguridad cuando se abre la puerta
- Puerta de vidrio doble fría para tocarla con seguridad
- Sin necesidad de conexiones de agua y drenado

* Basado en un 1 kg. Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo al tamaño, marinado, relleno, etc.

** Indicación; no incluye carga y descarga

Accesorios

- Varillas para carne (incluidas), canastilla multifunciones, varillas en forma de V y parrillas para pollos
- Base con ruedas para adaptar al horno

Opcional

- Accesorios y recubrimiento antiadherente XP450 de Fri-Jado en las charolas de escurrimiento
- Unidad apilable doble
- Opción de entrada y salida por la parte de atrás del equipo (hay que solicitarla)



Controles programables



Eco-cocción



Lámpara de halógeno infrarrojo



Visibilidad amplia del producto

Rápido y ahorro de energía

Eléctrico Rotisserie



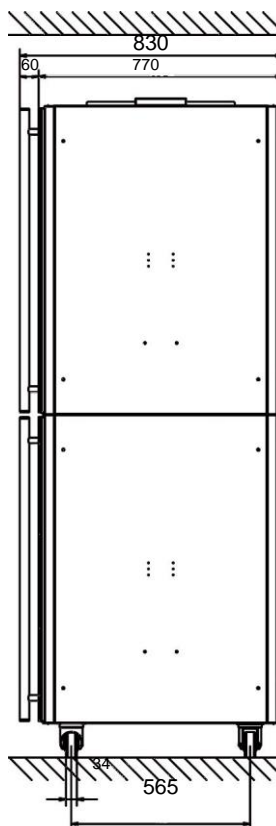
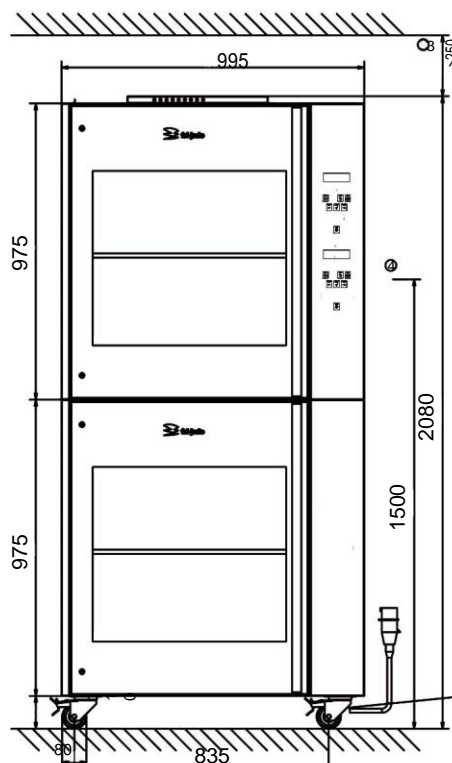
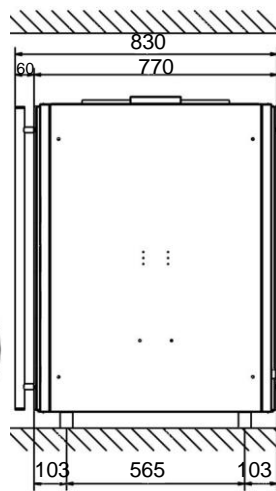
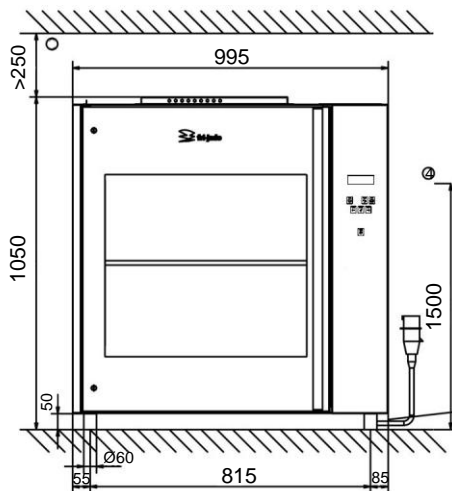
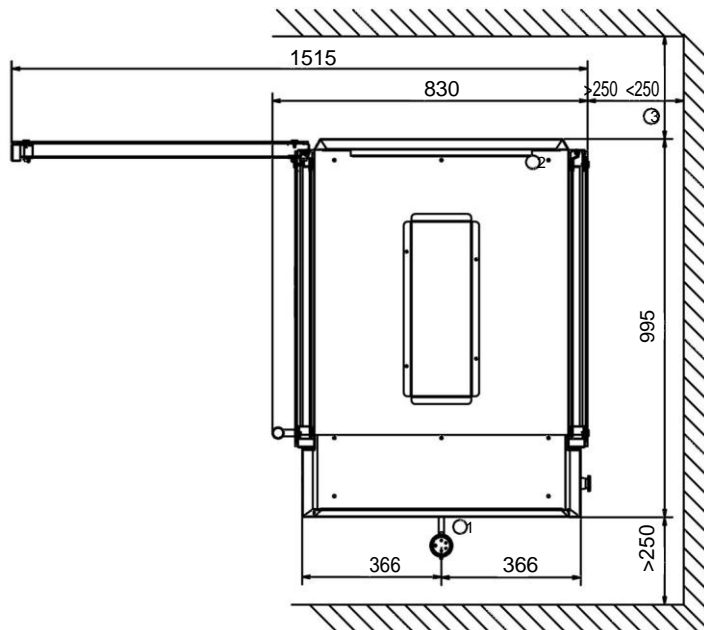
TDR 8 eco programable

El horno Turbo Deli Rotisserie es el equipo rosticero más rápido en la industria. La cavidad es suministrada con aire. Rostizar el pollo en el horno da resultados crujientes y deliciosos mientras se mantiene una apariencia atractiva por horas.

El horno empuja el aire a través de la cavidad para tener la mejor transferencia del calor y la reducción en el consumo de la electricidad durante el proceso de preparación.

Gracias a la tecnología eco-cocción y de corrección de cocción, el horno TDR ahorra un 5% adicional de energía durante el ciclo de cocción. Agregue a esto la transferencia de calor mejorada de los productos y el proceso de preparación rápida y tendrá el horno rosticero de mayor eficiencia de energía de alta producción.





Estas son imágenes básicas. Para mayor información técnica por favor consulte el manual de instalación en la página www.frijado.com

TDR 8 eco programable

No. Descripción

1. Cable de alimentación de 2.2 m
2. Abertura de extracción
3. Espacio para la pared
4. Posición para el contacto

Dimensiones TDR8

Anchura	995 mm
Profundidad	830 mm
Altura	1050 mm
Altura incluyendo la base	1825

Dimensiones TDR 8+8

Ancho	995 mm
Profundidad	830 mm
Altura	2080 mm

Datos técnicos TDR8

Peso neto	185 kg
Peso bruto	216 kg
Voltaje	400/230 V 3N
Frecuencia	50...60 Hz
Potencia	10.5 kW
Capacidad	40 kg

Datos técnicos TDR 8+8

Peso neto	375 kg
Peso bruto	435 kg
Voltaje	400/230 V 3N
Frecuencia	50...60 Hz
Potencia	21 kW
Capacidad	80 kg

Fri-Jado B.V
P.O Box 560
4870 AN Etten-Leur
Países bajos
Teléfono +31 76 50 85
400
Fax +31 76 50 85 444
correo: info@frijado.com
www.frijado.com