

HRD17B

/ HORNO RÁPIDO DIGITAL

Restaurantes, locales de comida rápida, bares, cervecerías, pizzerías, sandwicherías, cafeterías, autoservicios, etc.





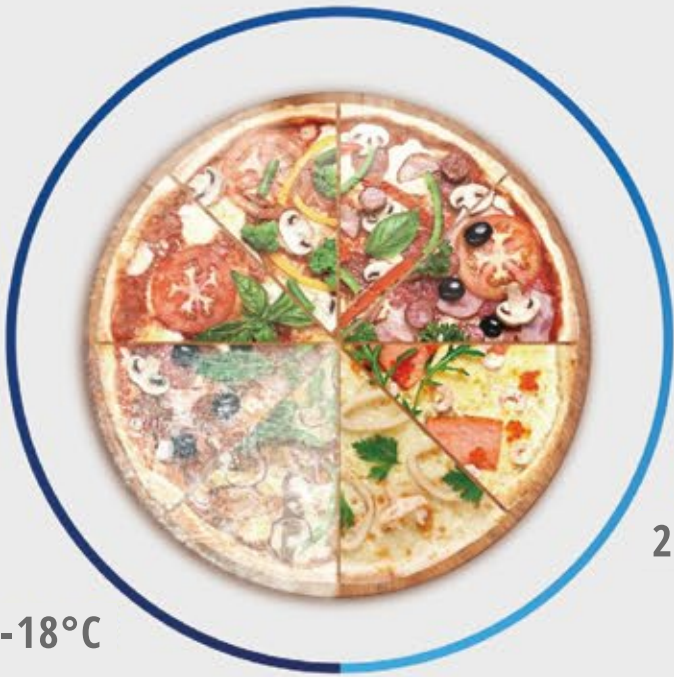
¿POR QUÉ UN HORNO RÁPIDO DIGITAL?

Los **hornos rápidos digitales** proveen un proceso ultra rápido a todo tipo de locales gastronómicos para trabajo en horas pico, y cuentan con tecnología de última generación para el ahorro de energía. Con la combinación de microondas, impacto vertical de aire caliente y radiación infrarroja, estos hornos cocinan o calientan alimentos de manera rápida, uniforme y crujientemente con un atractivo color. Proporcionan ciclos con múltiples etapas para cada receta. Cada ciclo de cocción incluyen una combinación de configuraciones de microondas, impacto vertical de aire caliente y radiación infrarroja, lo ofreciendo una amplia variedad de aplicaciones.





4°C



25°C

-18°C

CONVENIENTE / INTELIGENTE / RÁPIDA VELOCIDAD



IMPACTO DE
AIRE CALIENTE



RACIACIÓN
INFRARROJA



COCCIÓN DE
ALTA VELOCIDAD





HORNO RÁPIDO DIGITAL

Solución de cocción de extrema velocidad

El horno rápido cuenta con tecnología muy eficaz en términos energéticos, que facilita enormemente a los operadores administrar el menú de manera eficiente, estandarizar el producto, terminar el proceso de cocción gourmet de manera rápida y eficiente, y mejorar la experiencia gastronómica de los usuarios y clientes.

Este horno rápido ha estado en producción durante tres generaciones, y hoy cuenta con un panel control electrónico con almacenamiento para 1024 menús y 15 etapas de cocción. Su última serie de panel de control de pantalla táctil de 5 pulgadas adopta tecnología de conversión de frecuencia para proporcionar 10 tipos de selección de velocidad del viento, y USB para la carga y descarga de datos.

La poderosa capacidad de cocción del horno, la velocidad y la eficiencia de producción, y el procesamiento de la lámpara negra de debilitamiento en conjunto con la tecnología de enzimas catalíticas para desodorizar, hacen que no sea necesario instalar campanas de extracción adicionales.

Este equipo es ideal para cadenas de restaurantes, grandes centros comerciales, tiendas de comida rápida, cafetería, bares, aeropuertos, oficinas, hoteles y muchos espacios más.



Cesta de malla de teflón



Características de modelos con pantalla táctil de 5"

- > Capacidad para hasta 1024 menús
- > Hasta 15 etapas para cada ciclo de cocción
- > Combinación de tecnologías de cocción: microondas, radiación infrarroja e impacto
- > Varios niveles de acceso y uso de contraseñas para configuraciones del sistema y operación diaria
- > Con filtro de aire S/S o convertidores catalíticos
- > Con menús preconfigurados y con control manual, de fácil y simple operación
- > Potencia del microondas desde 10% hasta 100%, con incrementos del 10%
- > Potencia de la radiación infrarroja desde 10% hasta 100%, con incrementos del 10%
- > Tres modos disponibles de velocidad del viento: baja, media y alta

El tiempo de cocción puede variar levemente entre alimentos congelados y a temperatura ambiente.

Tips

Unte la mantequilla de manera uniforme. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a su preferencia de textura crujiente.

Ideal para



Pizzerías

Comida rápida

Características /

IMPACTO DE AIRE CALIENTE

Con el impacto vertical del aire caliente y la convección, la comida se calienta rápida y uniformemente, la comida es crujiente, sabrosa y con un color atractivo.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS E IMPLEMENTACIÓN

Gracias a la combinación de microondas y aire caliente, puede cocinar alimentos de más maneras.

COCCIÓN DE ULTRA VELOCIDAD

Con magnetrones de alta eficiencia en la parte superior, los alimentos se cocinan ultrarrápidamente sin una pérdida significativa de humedad, debido al impacto del aire caliente.

DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

El microondas descongela los alimentos rápidamente sin reseca la humedad de los alimentos.



/ Panel de control con pantalla táctil de 5"

/ Magnetron único, bajo consumo de energía

/ Conversores catalíticos o filtros de aire S/S para eliminar olores, minimizar los gases de escape y contaminación

/ El fondo plano de una pieza facilita mucho la limpieza

/ Con menú preestablecido y modos de configuración manual, ofrece una operación muy amigable

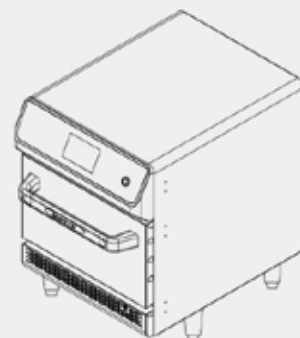
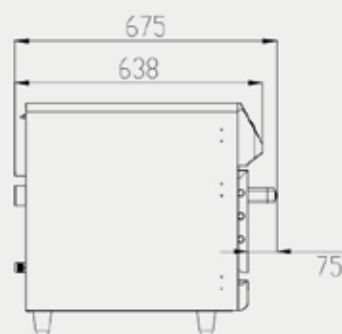
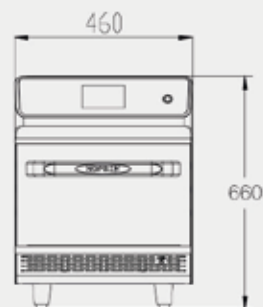
/ El impacto del aire caliente desde la parte superior hace que la superficie del producto sea crujiente

/ Convección en la parte inferior para hacer más atractivo el color de los alimentos.

/ Velocidad del ventilador ajustable de 10% a 100% en incrementos de 10%



Datos técnicos /



IDEAL PARA

Pizza frizada, todo tipo de sandwiches, croissants y facturas, hamburguesas, donas, panes, etc.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Sandwich de pollo > 45" / 4°C
Bollo de piña > 15" / 25°C
Pan tostado > 30" / 25°C
Pizza de mariscos > 140" / -18°C

Dimensiones del equipo **460 x 675 x 635 h mm**

Cámara (dimensiones internas) **305 x 240 x 140 h mm**

Capacidad **10 litros**

Potencia **3.3 kW**

Voltaje **220-240 V / 50 Hz**

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



www.brunettihermanos.com

ARGENTINA San Nicolás 3260, Rosario, Santa Fe / +54 341 4340143
ESPAÑA Carrer de Pallars, 85, Piso 3 Of 6, Barcelona / +34 670 88 32 56

B Brunetti®