Rapide, économe en énergie et conviviale

TDR 5 S

Découvrez la TDR S, elle prépare vos produits jusqu'à 30 % plus rapidement que les rôtissoires traditionnelles, grâce à son système de débit d'air à double boucle. Équipée d'un écran couleur et tactile capacitif de 7 pouces, la TDR S est dotée d'une interface conviviale comparable à celle d'un smartphone, ce qui simplifie les tâches de l'opérateur.

Faites l'expérience d'une révolution en matière d'efficacité énergétique avec la TDR S, puisqu'elle fait circuler l'air de manière optimale dans toute la cavité, ce qui permet d'améliorer le transfert thermique et de réduire la consommation d'électricité pendant le processus de cuisson. Notre **fonction Eco Cooking** exploite la chaleur résiduelle, ce qui contribue à une **économie d'énergie remarquable de 5 %** lors de la phase finale de la cuisson.

La **technologie Cook Correction** fait passer la précision de la cuisson à un niveau supérieur. Répondant aux altérations du cycle de cuisson causées par des demi-charges, des surcharges ou des produits présentant une différence de température, elle identifie les anomalies dans la courbe de température et corrige automatiquement le cycle. Cela garantit la sécurité alimentaire et favorise une cuisson économe en énergie.

Ajoutez à cela le débit d'air à double boucle de la TDR S et vous obtenez la rôtissoire **la plus économe en énergie avec un rendement élevé impressionnant et des résultats de rôtissage supérieurs.**

Accessoires
- Fourches à viande (fournies)
- Paniers polyvalents
- Insert pour paniers
- Broches en V

Hotte sans évacuation (en option)

Fonctionnalités TDR 5 S

Principales fonctionnalités
- Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- Panneau de commande à écran couleur tactile 7" simple d'utilisation
- Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant chacune jusqu'à 9 étapes différentes
- Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Technologie Cook Correction pour contrôler la sécurité alimentaire
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie

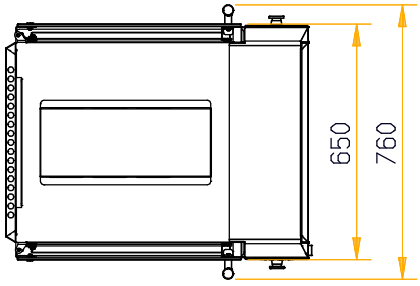
Caractéristiques standard
- 5 positions pour la fourche à viande, la broche en V, le panier ou l'étagère
- Rotor pour un maximum de 20 poulets (1,2 kg/fourche à viande) par lot
- Connexion USB pour un transfert facile des données telles que des recettes et des programmes
- Fonction Boost pour ajouter du temps supplémentaire
- Convection à grande vitesse pour une cuisson homogène et une qualité alimentaire exceptionnelle :
- Chaleur rayonnante pour un brunissement uniforme
- Arrêt de sécurité lors de l'ouverture de la porte pendant la cuisson
- Eco Cooking, permet de réaliser des économies d'énergie
- Pas de joints de porte à remplacer fréquemment
- Aucun raccordement d'eau ni de vidange n'est nécessaire
- SmartConnect (en option) - Optimisez vos opérations et votre efficacité, réduisez les coûts de service et éliminez les temps d'arrêt grâce au tableau de bord basé sur le cloud

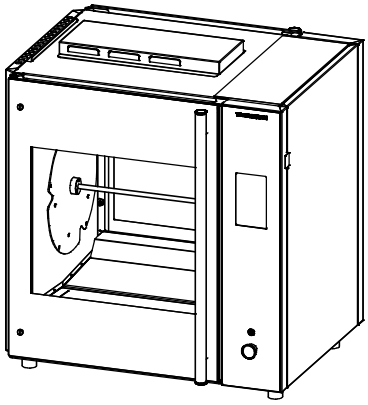
TDR 5 S avec vitrine chauffée libre-service à 2 niveaux ; Space Saver

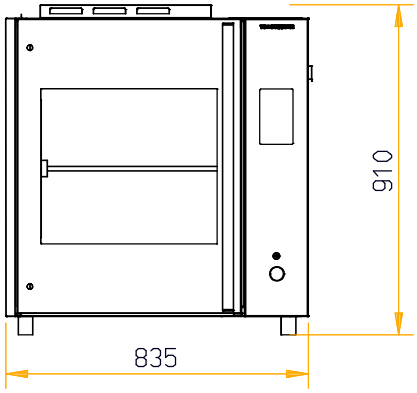
Pied assorti disponible

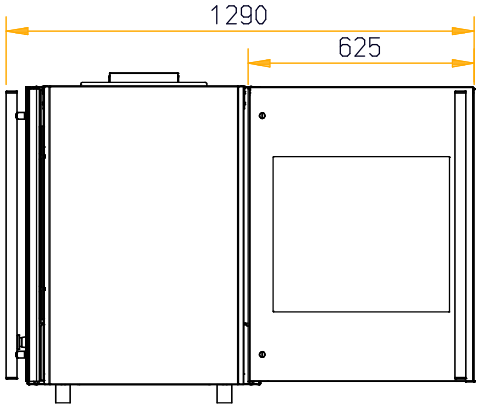
fri-jado

making food irresistible









TDR 5 S

Dimensions TDR 5 S

Largeur	835 mm
Profondeur	760 mm
Profondeur avec hotte	855 mm
Hauteur	910 mm
Hauteur sur pied	1725 mm
Hauteur avec hotte	1245 mm

Données techniques TDR 5 S

Poids net	130 kg
Poids brut	160 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	6,6 kW

Les caractéristiques et données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Les dessins figurant sur ce document sont basiques. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous reporter au manuel d'installation sur www.frijado.com.