Schnell, energieeffizient und benutzerfreundlich

TDR 5 S

Wir präsentierten den TDR S, der Ihre Speisen mit seinem innovativen Double-Loop-Airflow-System in bis zu 30 % weniger Zeit als ein herkömmlicher Rotisserie-Grill zubereitet. Mit seinem 7 Zoll großen Farbdisplay und dem kapazitiven Touchscreen bietet der TDR ein benutzerfreundliches Interface ähnlich wie ein Smartphone, das die Bedieneraufgaben kinderleicht macht.

Der TDR S ist außerdem bahnbrechend in Sachen Energieeffizienz, weil die Luft im TDR S optimal durch den Garraum zirkuliert, sodass die Hitze besser übertragen und weniger Strom bei der Zubereitung verbraucht wird. Unsere **Eco-Cooking-Funktion** nutzt die Restwärme effektiv und trägt damit zu einer beeindruckenden **Energieeinsparung von 5 %** in der finalen Zubereitung bei.

Und mit der **Cook-Correction-Technologie** wird die Genauigkeit bei der Zubereitung neu definiert. Diese Funktion reagiert intuitiv auf Abweichungen während der Zubereitung, z. B. aufgrund von halben Mengen, Überladung oder Abweichungen bei der Produkttemperatur. Anomalien in der Temperaturkurve werden identifiziert und der Garzyklus vollkommen automatisch angepasst. Auf diese Weise gewährleistet die Technologie Lebensmittelsicherheit und sorgt für einen geringeren Energieverbrauch bei der Zubereitung.

Die Kombination mit dem Double-Loop-Airflow macht den TDR S **zum sparsamsten Rotisserie-Grill mit einer beeindruckend hohen Leistung und ausgezeichneten Bratergebnissen.**

Merkmale TDR 5 S

Wichtigste Merkmale

- Besonders schnelle Doppelschleifen-Konvektionstechnik; energiesparende Technologie
- Benutzerfreundliches, intuitives Bedienfeld mit 7-Zoll-Farb-Touchscreen
- Programmieren Sie bis zu 250 Rezepte, jedes mit bis zu 9 verschiedenen Schritten
- Türen an beiden Seiten zur Vermeidung von Kreuzkontamination durch räumliche Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln
- Die Cook-Correction-Technologie gewährleistet Lebensmittelsicherheit
- Eco-Cooking für weniger Energieverbrauch

Standardmerkmale

- 5 Fleischgabel-, V-Spieß-, Korb- oder Gestellpositionen
- Rotor für bis zu 20 Hähnchen (1,2 kg/Fleischgabel) pro Charge
- USB-Anschluss zur einfachen Übertragung von Daten und Programmen
- Boost-Funktion für zusätzliche Garzeit
- High-Speed-Konvektion für gleichmäßiges Garen und ausgezeichnete Lebensmittelqualität:
- Strahlungswärme für gleichmäßige Bräunung
- Sicherheitsstopp, wenn die Tür während des Grillvorgangs geöffnet wird
- Doppelt verglaste Türen, berührungssicher
- Ohne Dichtungen an den Türen, was Wartungskosten senkt
- Kein Wasser- und Abwasseranschluss erforderlich
- SmartConnect (optional) – Zur Optimierung Ihres Betriebs und Ihrer Effizienz, weniger Wartungskosten und keine Ausfallzeiten mehr mit der cloud-basierten Übersicht

Zubehör

- Fleischgabeln (enthalten)
- Multifunktionale Körbchen
- Einsatz für die Körbchen
- V-Spieße

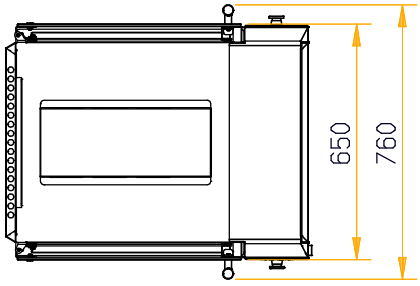
Umlufthaube (optional)

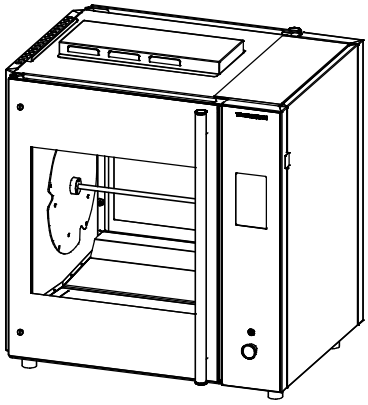
TDR 5 S mit beheizter SB-Vitrine auf 2 Ebenen; Space Saver

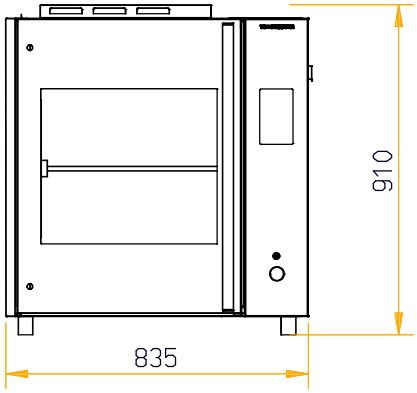
Passendes Untergestell erhältlich

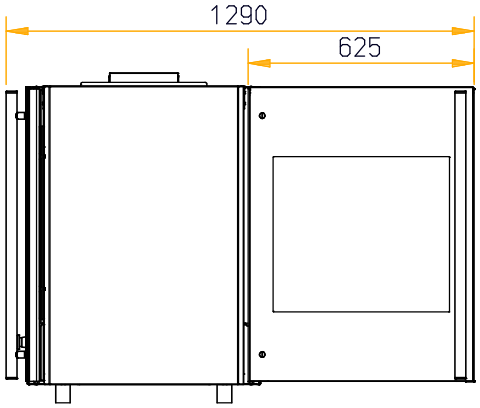
fri-jado

making food irresistible









TDR 5 S

Abmessungen TDR 5 S

Breite	835 mm
Tiefe	760 mm
Tiefe mit Haube	855 mm
Höhe	910 mm
Höhe auf Gestell	1725 mm
Höhe mit Haube	1245 mm

Technische Daten TDR 5 S

Nettogewicht	130 kg
Bruttogewicht	160 kg
Spannung	3N~ 400/230 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	6,6 kW

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Es handelt sich hierbei um Basiszeichnungen. Detailliertere technische Informationen finden Sie im Installationshandbuch auf www.frijado.com.