Rápido, con ahorro de energía y fácil de usar

TDR 5 S

Le presentamos el TDR S, que suministra sus productos alimentarios hasta un 30 % más rápido que los asadores convencionales gracias a su innovador sistema de aire de doble bucle. Equipado con una pantalla táctil capacitiva a todo color de 7", el TDR S incorpora una interfaz de fácil manejo comparable a la de un smartphone, lo que simplifica las tareas del operario.

Experimente un gran avance en eficiencia energética ya que el TDR S hace circular el aire de forma óptima por toda la cámara, mejorando la transferencia de calor y reduciendo el consumo eléctrico durante el proceso de cocción. Nuestra **función de cocción ecológica** aprovecha el calor residual, contribuyendo a un notable **ahorro energético del 5 %** en la fase final de cocción.

La tecnología de corrección de cocción lleva la precisión de cocción al siguiente nivel. Al abordar las alteraciones en el ciclo de cocción causadas por medias cargas, sobrecargas o temperaturas variables del producto, identifica las anomalías en la curva de temperatura y corrige automáticamente el ciclo. Esto garantiza la seguridad de los alimentos y favorece una cocción eficiente desde el punto de vista energético.

Combine estas características con el flujo de aire de doble bucle del TDR S y tendrá **el asador con mayor eficiencia energética con un impresionante alto rendimiento y resultados de asado superiores.**

Características del TDR 5 S

Características principales

- Convección de doble bucle de alta velocidad; tecnología de ahorro de energía
- Fácil de usar, panel de control intuitivo con pantalla táctil de 7" a todo color
- Puede programar hasta 250 recetas, cada una de ellas con hasta 9 pasos distintos
- Puertas a ambos lados - Evita la contaminación cruzada al separar la zona de alimentos crudos de los cocinados
- Tecnología de corrección de cocción para controlar la seguridad alimentaria
- La cocción ecológica ahorra consumo de energía

Características de serie

- 5 tenedores de carne, pincho en V, cesta o posiciones de rejilla
- Rotor para hasta 20 pollos (1,2 kg / tenedor para carne) por lote
- Conexión USB para facilitar la transferencia de datos, como recetas y programas
- Aumenta la funcionalidad para añadir tiempo extra
- Convección de alta velocidad para una cocción uniforme y una excelente calidad de los alimentos:
- Calor radiante para un dorado uniforme
- Parada de seguridad al abrir la puerta durante el cocinado
- Puertas con cristal doble, se pueden tocar con seguridad
- Las puertas carecen de juntas, que requerirían una sustitución frecuente
- No necesita conexiones de agua ni desagüe
- SmartConnect (opcional) - Optimice sus operaciones y su eficiencia, reduzca los costes de mantenimiento y elimine el tiempo de inactividad a través del panel de control en la nube

Accesorios

- Tenedores de carne (incluidos)
- Cestas multiuso
- Inserción para cestas
- Pinchos en V

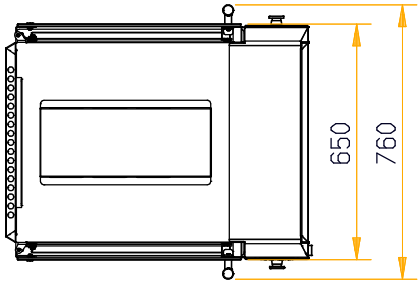
Campana sin ventilación (opcional)

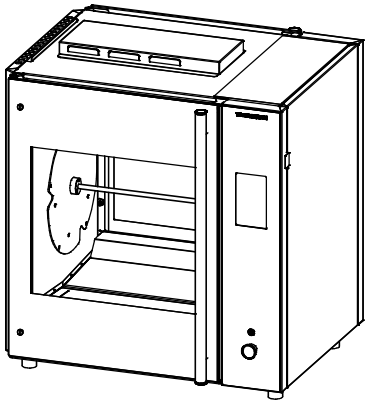
TDR 5 S con autoservicio de 2 niveles vitrina calefactada; Space Saver

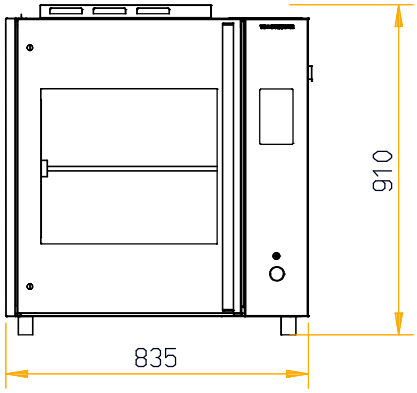
Soporte a juego disponible

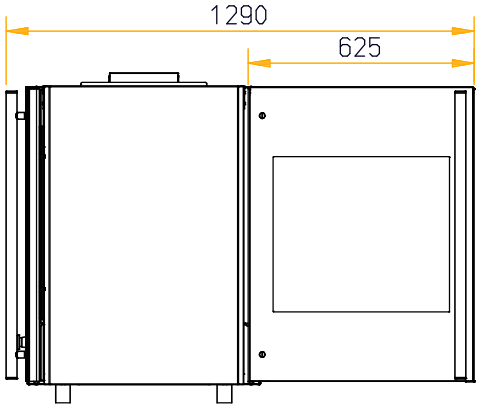
fri-jado

making food irresistible









TDR 5 S

Dimensiones de TDR 5 S

Ancho	835 mm
Profundidad	760 mm
Profundidad con campana	855 mm
Altura	910 mm
Altura con soporte	1725 mm
Altura con campana	1245 mm

Datos técnicos de TDR 5 S

Peso neto	130 kg
Peso bruto	160 kg
Tensión	3N~ 400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	6,6 kW

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Estos son planos básicos. Para obtener información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.