

MENUMASTER[®] Commercial



15 razy szybszy niż piec konwekcyjny.

Xpress[®] Line
Ta linia pieców idealnie
nadaje się do ...

Instalacje:

- Sklepów
- Room service
- Barów
- Stacji benzynowych
- Pubów
- Kawiarni

Potencjalna przepustowość (na godzinę)

| Menu | MRX 1000W | MRX 2000W |
|------------------------|-----------|-----------|
| 30cm mrożona pizza | 18 | 21 |
| Tost | 60 | 80 |
| Łosoś świeży | 22 | 28 |
| 0.45kg Krewetki świeże | 55 | 55 |
| Kanapka | 120 | 120 |
| Skrzydętka z kurczaka | 15 | 24 |
| Quesadilla | 65 | 70 |

Umiejscowienie pieca

- Blat kuchenny
- Blat barowy
- Podstawa do pieca
- Wózek do piętrowania (dostępne akcesorium)

Piec Hybrydowy

Menumaster[®] MRX Series

Doskonała jakość w krótkim czasie

- Zwiększona konwekcja gorącego powietrza dla lepszego piekania
- 3000W konwekcji
- Łatwa regulacja prędkości wentylatora w przedziale 0-100%
- Zakres temperatur 95° - 270°C
- 1000 lub 2000W mikrofal z emitowanych poprzez górną antenę pozwala na skrócenie czasu pieczenia.

Minimalna powierzchnia przy maksymalnej pojemności

- Kompaktowe wymiary
- Elastyczność instalacji z nóżkami lub bez
- Łatwo mieści pizzę o średnicy 30cm

Wielojęzyczna uniwersalna obsługa z elastycznością programowania

- Ekran dotykowy i oprogramowanie obsługujące 25 języków
- Intuicyjne menu w formie ikon eliminuje bariery językowe
- Połączenie wifi i port USB ułatwiający komunikację

Ekran dotykowy

- Elegancji nowoczesny styl
- Ekran dotykowy True-Touch[™] HD. W pełni konfigurowalny 7" wyświetlacz podobny do smartfona.
- Cicha praca.

Bezpieczna obsługa i proste czyszczenie

- Drzwi otwierane do dołu poniżej komory aby bezpiecznie wyjmować produkty
- Gładkie powierzchnie dla łatwiejszego czyszczenia
- Wymienne ekrany teflonowe dla łatwiejszego czyszczenia
- Łatwe w czyszczeniu filtry powietrza
- Szybkie schładzanie pozwala na szybsze czyszczenie na koniec dnia

Akcesoria w pakiecie :

- Podstawa do pieczenia (CP10)
- szufla (PA10)
- ekrany teflonowe (TL10R)

Akcesoria opcjonalne:

- wkładka grillowa (RGR10)
- nóżki (LG10)
- Koszyki teflonowe (TB10, SB10, TB10S, SB10S)
- Ostona tylnej ściany (BC10R)
- Wózek do piętrowania pieców (SC10R)
- Stojak na Koszyki ze stali nierdzewnej: (CA24, CA30)
- Płyn do czyszczenia i płyn zabezpieczający (Greendet - O-Clean, O-Protect)

Bezpieczeństwo i higiena

Produkt ten spełnia lub przewyższa standardy bezpieczeństwa i higieny określone dla komercyjnych pieców hybrydowych według: UL, ETL, NSF, CSA, FDA, ETL EU and CE

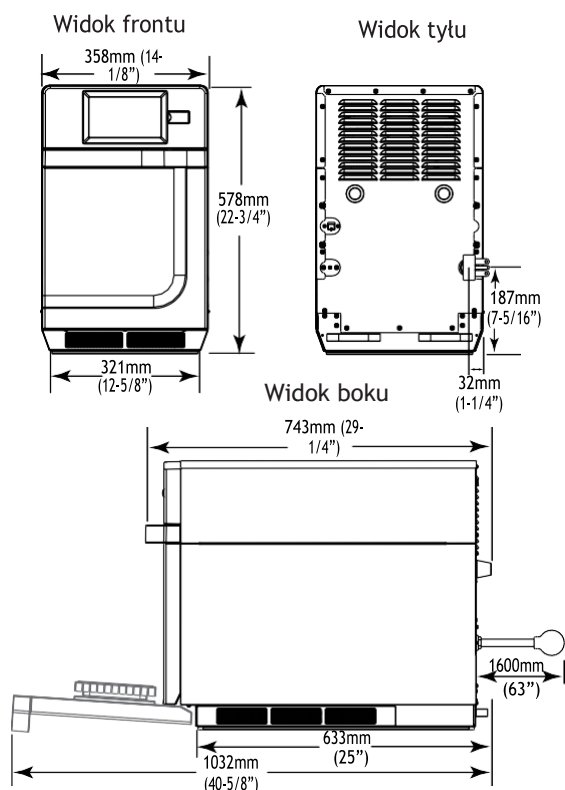


Magna Trade
Ul. Gersona 9
03-307 Warszawa
Tel. 22 811 05 57
604 110 822
www.magnatrade.pl



MAGNA TRADE

Piec Hybrydowy MenuMaster®SeriaMRX | Piec Hybrydowy



Opis

| | |
|--------------------------|---|
| Konfiguracja | Na blatowa |
| Piętrowanie | Tak, ze specjalnym stelażem |
| Wyświetlacz | 7 calowy ekran dotykowy wysokiej rozdzielczości |
| Port USB | Tak |
| Połączenie sieciowe | Wifi i przewód internetowy |
| Programy Menu | W zakładkach, z etapami |
| Ilość programów | 1200+zdjęcia |
| Maks. czas programu | 99:99 |
| Zakres temperatur | 95° - 270°C |
| Dystrybucja mikrofal | Górna antena rotacyjna |
| Moc konwekcji | 0-100% |
| Poziomy mocy | 11 |
| Rozmrażanie | Tak, tylko w trybie mikrofal, 2 poziom mocy |
| Opcja wprowadzania czasu | tak |
| Pieczenie w etapach | Tak, do 4 etapów w programie |
| Filtr katalityczny | Tak † |
| Filtr powietrza | 3 wymiowane, z przypomnieniem o czyszczeniu |
| Ruszt | Mobilny z możliwością pieczenia |
| Otwieranie drzwi | Do dołu, z ergonomiczną rączką |
| Wykończenie zewnętrzne | Stal nierdzewna oraz malowany proszkowo |
| Wykończenie wewnętrzne | Stal nierdzewna |

Wymiary

| | | | |
|----------------------|---------------------------------|-----------|-----------|
| Zewnętrzne | Wys. 578mm | Sz. 358mm | Gł. 743mm |
| Wewnętrzne | Wys. 178mm | Sz. 312mm | Gł. 312mm |
| Pojemność komory | 17.2 litra | | |
| Głębokość z drzwiami | 1032mm, drzwi otwierane do dołu | | |

Waga

| Model | Waga pieca | Waga z opakowaniem |
|---------------|------------|--------------------|
| 1× Magnetron | 53 kg | 61 kg |
| 2× Magnetrony | 61 kg | 69 kg |

Konfiguracja elektryczna

| Ilość magnetronów | Model#/UPC Code | Pobór energii | Moc wyjściowa* | | Przyłącze elektryczne | Wtyczka | Długość przewodu | Częstotliwość |
|-------------------|------------------------|----------------|----------------|-----------|--|------------------|------------------|---------------|
| | | | Mikrofałe | konwekcja | | | | |
| 1 magnetron | MRX51 728028422863 | 3680 W, 16 A | 1000 W* | 3000 W | 230/240 V, 50 Hz, 16 A charakterystyką C, jedna faza | CEE 7/7 "Schuko" | 1.5m (5ft.) | 2450 MHz |
| 2 magnetrony | MRX523 728028422900 | 5950 W, 28.6 A | 2000 W* | 3000 W | 400V, 50 Hz, WYE, 16 A z charakterystyką C, 3 fazy | IEC 309 | 2.4m (8ft.) | 2450 MHz |

Dostępne również w kolorze czarnym i czerwonym. Po szczegóły skontaktuj się z dealerem - biuro@magnatrade.pl

* testowany IEC 6070

† wliczając rączkę

Filtr katalityczny eliminuje z powietrza tłuszcz i zapachy. Niniejszy produkt jest zgodny z zaleceniami określonymi przez NFPA96 przy użyciu metody testowej EPA202

Magna Trade
Ul. Gersona 9
03-307 Warszawa
Tel. 22 811 05 57
604 110 822
www.magnatrade.pl



MAGNA TRADE