

Funciones principales

- Generador de compra impulsiva, se muestra preparación con una vista de 270 grados
- Alto rendimiento
- Sistema de limpieza totalmente automática - sin supervisión

Características estándar

- 12 Parrillas para pollo o cestas multiusos
- Parrillas para pollo para hasta 60 pollos (3 lbs) por lote
- Tiempo de preparación de 45 minutos*
- Rendimiento máx. en 6 horas: $360/45 \times 60 = 480^{**}$
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Convección de alta velocidad para una preparación uniforme
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Capacidades de preparación con sonda y conservación automáticas, programable
- Tecnología de corrección de preparación, garantiza calidad y ahorra energía
- Atractiva iluminación halógena
- Soporte de diseño a juego sobre ruedas estándar Puertas de cristal dobles en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Accesible desde tres lados, puertas bloqueables en el lado del cliente
- Separa agua (al drenaje) y grasa
- Recogida de grasa en bolsas desechables
- Interior de una pieza de acero inoxidable, exterior de acero inoxidable

* Los tiempos de preparación pueden variar en función del tamaño, adobo, relleno, etc.

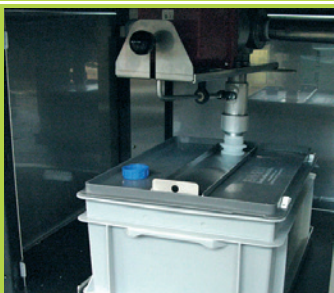
** Indicación; no incluye carga / descarga

Accesorios

- Parrillas para pollo (incluidas) y cestas multiusos
- Tirador de bloqueo de puerta en el lado del cliente
- Sistema de filtrado de agua

Opcional

- Condensador interno



Multiserie



Deli Multiserie stand-alone

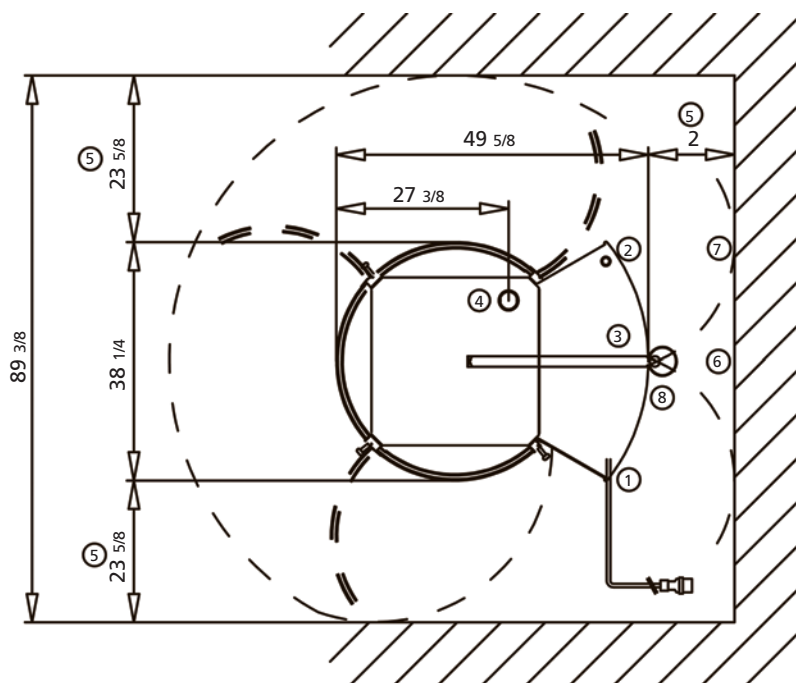
El Deli Multiserie es toda una revolución en la preparación a la vista y la comercialización. Diseñado para dar una prominencia adicional a los productos, el Deli Multiserie permite a los clientes una visibilidad de 270 grados de la escena de preparación.

¡El Deli Multiserie prepara los alimentos hasta un 50% más rápido que los hornos y asadores convencionales! Es posible cargar hasta 72 kg de ave o cualquier otro producto cárnico. La combinación de vapor y convección prepara la carne de forma deliciosa. El Multiserie es rápido, fiable y ofrece resultados uniformes.

Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado. Seleccione uno de los cuatro diferentes programas de limpieza y pulse inicio. Con el sistema Full Automatic Cleaning ahorrará tiempo y esfuerzo, así como gastos de mano de obra. Por lo tanto la limpieza del equipo será coser y cantar.

Atractiva combinación de
velocidad y volumen





Deli Multiserie stand-alone

Nº Descripción

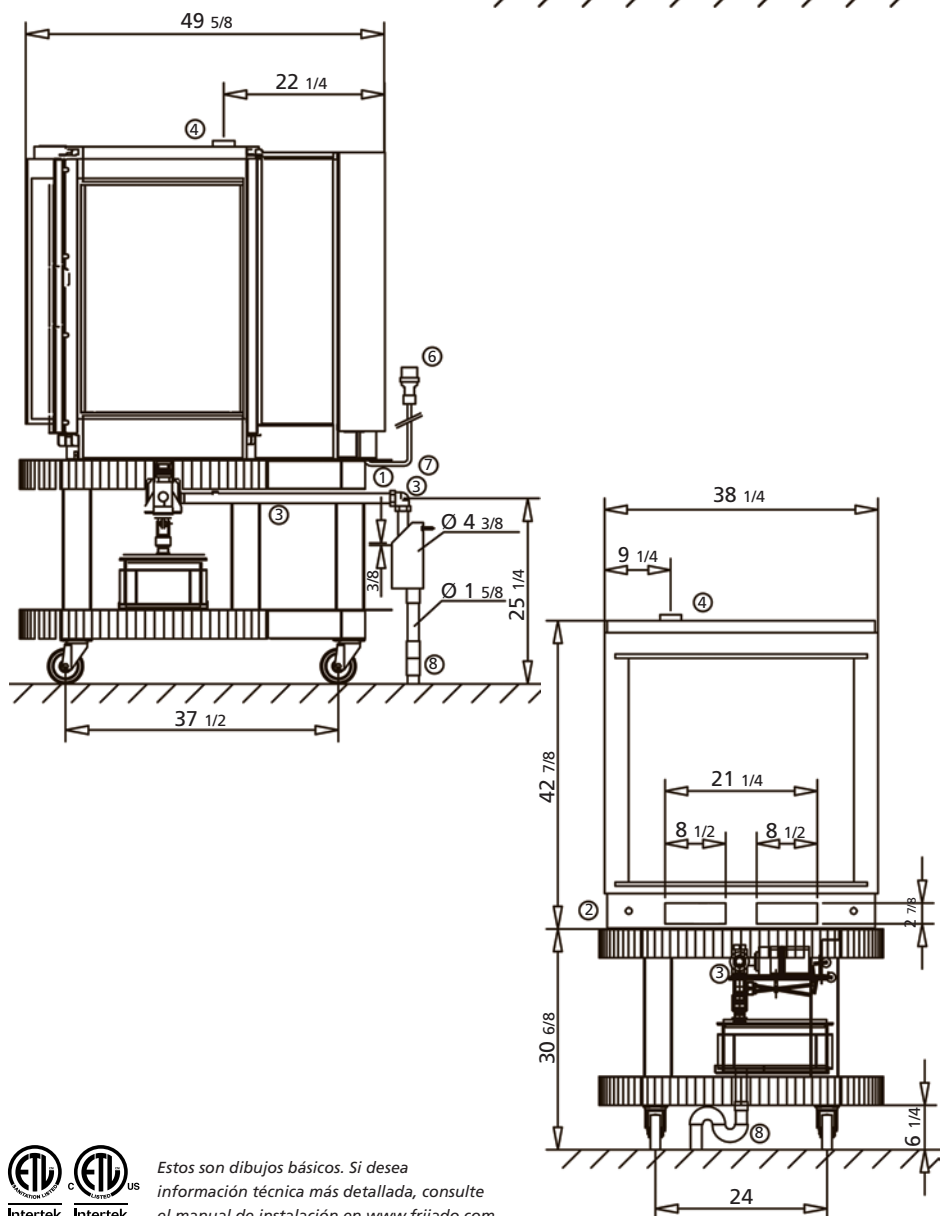
- 1 Cable eléctrico 102 3/8"
- 2 Entrada de suministro de agua
- 3 Manguera de drenaje de agua
- 4 Tubo de escape del Multiserie
- 5 Espacio a la pared
- 6 Situación de toma de pared
- 7 Situación de grifo de ventilación
- 8 Situación de tubo de drenaje

Dimensiones

Anchura	38 1/4"
Fondo	49 5/8"
Altura	74 3/8"

Datos técnicos

Peso neto	972 lbs
Peso bruto	1144 lbs
Tensión	208/120 V
Fase	3~
Frecuencia	60 Hz
Alimentación	20.6 kw
Amperio	60 A
NEMA	No aplicable cables fijos
Intervalo de temperatura	122-482°F
Drenaje de agua	1 5/8"
Conexión de agua	G 3/4"
Presión de agua	30 psi al mín. a 4 GPM



Funciones principales

- Lo último en soluciones de preparación a la vista en la tienda
- Alto rendimiento
- Sistema de limpieza totalmente automática - sin supervisión

Características estándar

- 12 Parrillas para pollo o cestas multiusos
- Parrillas para pollo para hasta 60 pollos (3 lbs) por lote
- Tiempo de preparación de 45 minutos*
- Rendimiento máx. en 6 horas: $360/45 \times 60 = 480^{**}$
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Convección de alta velocidad para una preparación uniforme
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Capacidades de preparación con sonda y conservación automáticas, programable
- Tecnología de corrección de preparación, garantiza calidad y ahorra energía
- 270 grados de visibilidad y atractiva iluminación halógena (generador de compra impulsiva)
- Suministrado con soporte ajustable para integrar la unidad en el mostrador
- Puertas de cristal dobles en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Accesible desde tres lados, puertas bloqueables en el lado del cliente
- Separa agua (al drenaje) y grasa; Recogida de grasa en bolsas desechables
- Interior de una pieza de acero inoxidable, exterior de acero inoxidable

* Los tiempos de preparación pueden variar en función del tamaño, adobo, relleno, etc.

** Indicación; no incluye carga / descarga

Accesorios

- Parrillas para pollo (incluidas) y cestas multiusos
- Tirador de bloqueo de puerta en el lado del cliente
- Sistema de filtrado de agua

Opcional

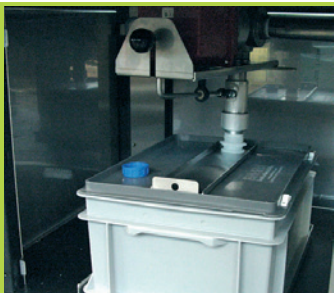
- Condensador interno



Carga fácil



Condensador interno



Recogida higiénica de grasa



Limpieza totalmente automática

Multiserie



Deli Multiserie built-in

La preparación a la vista sigue teniendo un gran atractivo para los clientes. El Deli Multiserie integrado es lo último en aparatos con preparación a la vista. Se suministra sobre un soporte rectangular, especialmente diseñado para integrarse en un mostrador de modo que el Deli Multiserie se adapte a la perfección al aspecto y al ambiente de la tienda.

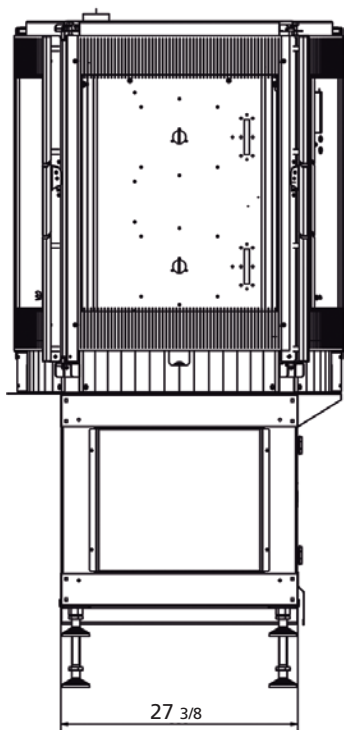
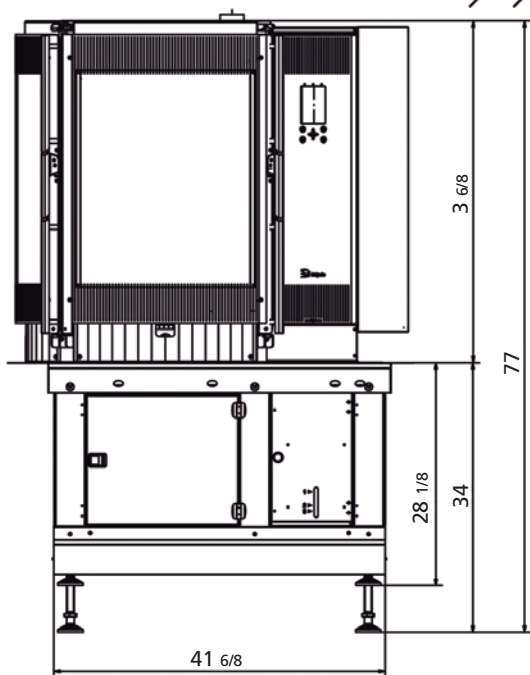
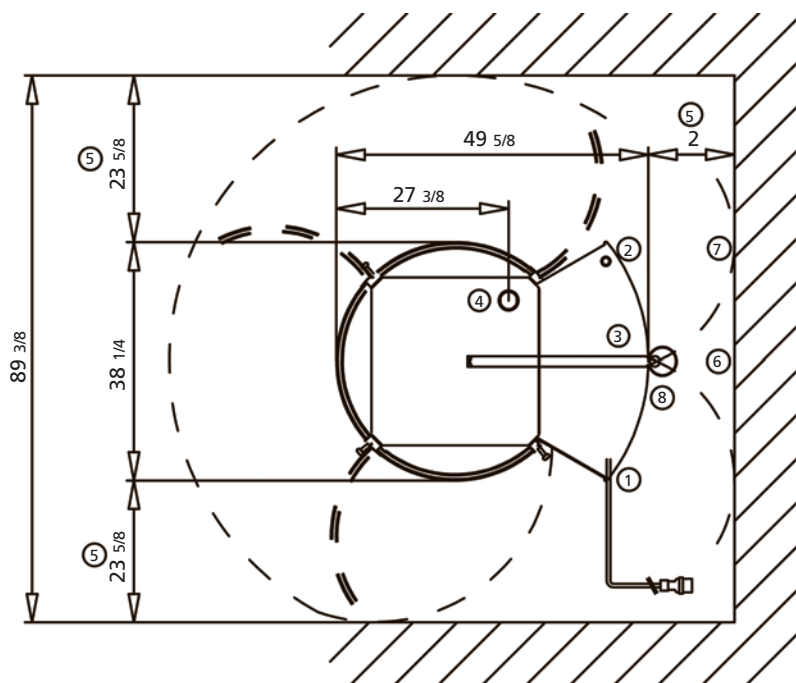
¡El Deli Multiserie prepara los alimentos hasta un 50% más rápido que los hornos y asadores convencionales! Es posible cargar hasta 72 kg de ave o cualquier otro producto cárnico. La combinación de vapor y convección prepara la carne de forma deliciosa. El Multiserie es rápido, fiable y ofrece resultados uniformes.

Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado.

Seleccione uno de los cuatro diferentes programas de limpieza y pulse inicio. Con el sistema Full Automatic Cleaning ahorrará tiempo y esfuerzo, así como gastos de mano de obra. Por lo tanto la limpieza del equipo será coser y cantar.

Lo último en soluciones de
preparación a la vista





Deli Multiserie built-in

Nº Descripción

- 1 Cable eléctrico 102 3/8"
- 2 Entrada de suministro de agua
- 3 Manguera de drenaje de agua
- 4 Tubo de escape del Multiserie
- 5 Espacio a la pared
- 6 Situación de toma de pared
- 7 Situación de grifo de ventilación
- 8 Situación de tubo de drenaje

Dimensiones

Anchura	38 1/4"
Fondo	49 5/8"
Altura mín. mostrador	28 1/4"
Altura máx. mostrador	34 1/8"
Anchura mín. espacio integrado mostrador	42 1/2"

Datos técnicos

Peso neto	948 lbs
Peso bruto	1155 lbs
Tensión	208/120 V
Fase	3~
Frecuencia	60 Hz
Alimentación	20.6 kw
Amperio	60 A
NEMA	No aplicable cables fijos
Intervalo de temperatura	122-482°F
Drenaje de agua	1 5/8"
Conexión de agua	G 3/4"
Presión de agua	30 psi al mín. 4 GPM