

Профессиональная микроволновая печь MWO2100/34E.



KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

При разработке конструкции микроволновых печей был учтен опыт мирового лидера индустрии MERRYCHEF. Особое внимание было обращено на механическую прочность конструкции и использование качественных электрических компонентов для гарантий надежности оборудования профессионального класса. В отличие от бытовых микроволновых печей и их «профессиональных» аналогов с вращающимся круглым основанием-тарелкой, предлагаемые модели KOCATEQ имеют плоское дно, что позволяет использовать посуду прямоугольной формы, в т.ч. гастроемкости формата GN2/3.

Полное использование внутреннего объема для максимальной производительности!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Камера и корпус печей изготовлены из нержавеющей стали.
- Прочные петли, усиленная конструкция подвески дверей, усиленная ручка из нержавеющей стали.
- Прозрачное окно дверцы и подсветка камеры позволяют визуально контролировать процесс приготовления.
- Интуитивно понятная настройка и управление.
- Простая панель управления с легко читаемыми значками-символами оптимизирована для восприятия персоналом, незнакомым с профессиональным оборудованием.
- Консервативная функциональность, отсутствие лишних функций позволило уменьшить число кнопок на панели управления.
- В условиях частой ротации персонала время обучения будет сведено к минимуму.

Выбор нужного режима работы в одно-два касания!

- Класс heavy-duty. От 50 до 200 циклов приготовлений в день без риска перегрева компонентов и падения мощности.
- Постоянное охлаждение магнетрона и электронных компонентов печи для работы в условиях повышенной влажности и температуры.
- Качественные электронные компоненты ведущих мировых производителей.
- Особенное внимание было уделено равномерности приготовления.

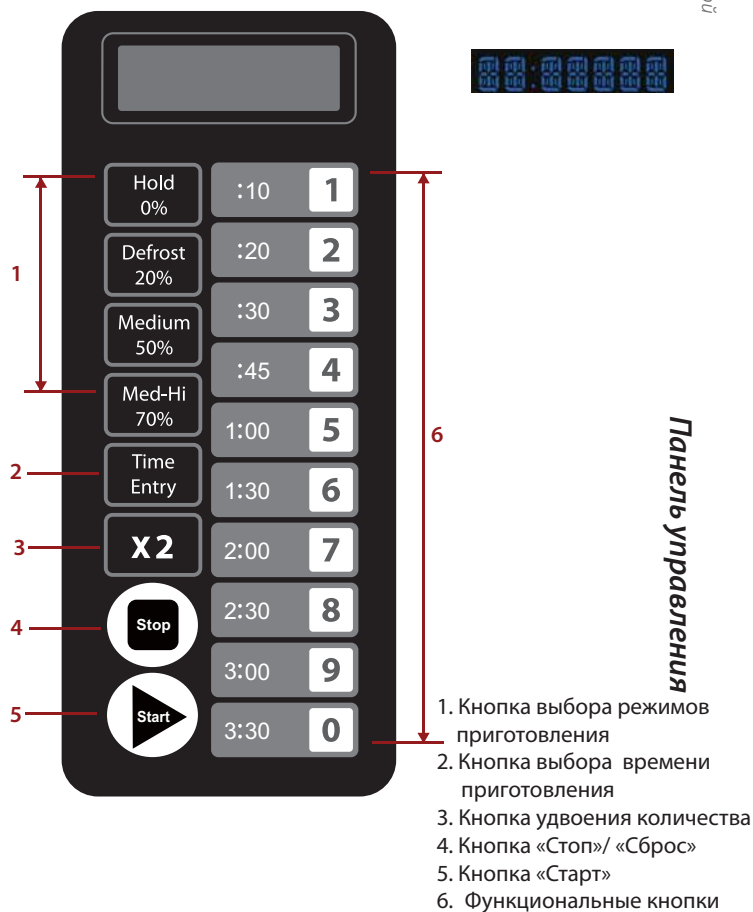
Вращающаяся антенна магнетрона обеспечивает распределение волн во всем объеме камеры.

Возможность качественного и равномерного приготовления не только на уровне камеры, но и на выше расположенных уровнях.

Простое обслуживание и 100% ремонтпригодность, ключевые запасные части на складе в Москве.



В связи с непрерывным улучшением конструкции и применением лучших технологий изготовления оборудования за собой право менять технические данные и внешний вид изделий



Модель будет поставляться с декабря 2014 г.

**KOSATEQ**

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Стандартные функции в одно касание:

- дежурный режим для мгновенного старта (hold) – размораживание (defrost);
- 2 уровня мощности на разогреве (50 и 70% мощности);
- 10 функциональных кнопок приготовления на 100% мощности в различные временные интервалы от 10 секунд до 3 минут 30 секунд.

Программирование (в т.ч. многостадийного) приготовления, функция увеличения количества порций X2 в печи с электронной панелью управления.

Большой объем камеры 34 л позволяет работать со стандартными прямоугольными упаковками продуктов, разогревать блюда на прямоугольных лотках.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	MWO2100/34E
Электрическое подключение	230/50/1, 3200 Вт
Выходная эффективная мощность магнетрона, Вт	2100
Рабочая частота, MHz	2450
Габаритные размеры, мм	574×528×366
Размеры камеры, мм	360×408×225
Объем камеры печи, л	34
Наличие функции увеличения кол-ва порций X2	Да
Наличие блока программирования	Да
Панель управления:	Цифровая

Печи KOSATEQ – «рабочие лошадки» на Вашей профессиональной кухне!

Поставляются из Западной Европы под лейблами Bartscher, Saro (ФРГ), Riga International (Италия).

