ALPHATECH



Konvektion



Gastronorm

Konvektionsugnar

REC





REC 023 M

Ugnskapacitet	4 × 2 / 3 GN
Avstånd mellan hyllor	70 mm
Yttermått	640 × 565 × 525 mm
Effekt	2,6 kW
Elanslutning Spänning	AC 230 V – 50 Hz

REC 051 M

Ugnskapacitet	5 × 1 / 1 GN
Avstånd mellan hyllor	70 mm
Yttermått	830 × 640 × 595 mm
Effekt	7,25 kW
Elanslutning Spänning	3N AC 400 V – 50 Hz

Alphatech levererar fyra konvektionsugnar med klassiska elektromekaniska reglage. Dessa reglage är enkla att använda och är idealiska för alla som vill byta ut föråldrade statiska ugnar mot en aktuell och användarvänlig modell med exakt inställning och verkligt pålitliga resultat.

Modellerna **Rapid** med varmluftsfunktion ger högre tillagnings-kvalitet och är snabbare än traditionella ugnar. Varmluftstillagning gör det möjligt att använda lägre temperaturer och kortare
tillagningstider, samtidigt som noggrann ventilation ger god värmefördelning och en jämn tillagning.

Varmluft i kombination med automatiskt reglerad fukttillförsel, reverserande fläkt och den ventilation som alla Rapid REC-modeller är utrustade med gör ugnarna mycket mångsidiga och garanterar tillagning i hög kvalitet.





REC 071 M

Ugnskapacitet	7 × 1/1 GN
Avstånd mellan hyllor	70 mm
Yttermått	830 × 640 × 760 mm
Effekt	12,5 kW
Elanslutning Spänning	3N AC 400 V – 50 Hz

REC 101 M

Ugnskapacitet	10 × 1/1 GN
Avstånd mellan hyllor	70 mm
Yttermått	830 × 640 × 970 mm
Effekt	14,5 kW
Elanslutning Spänning	3N AC 400 V – 50 Hz



Version M

TILLAGNINGSFUNKTIONER

> Konvektion 70 – 300°C
> Konvektion med fukttillförsel

FUNKTIONSLÄGEN

> Timerstyrd
> Kontinuerlig

Elektromekanisk

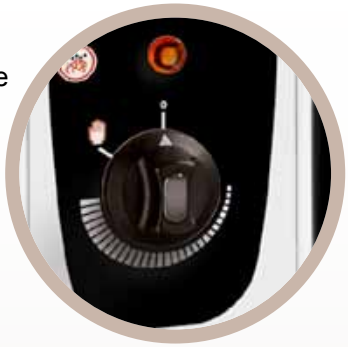
Med temperaturväljare för 70 – 300°C

- Timer för upp till 120 minuter med ljudsignal när tillagningen är klar Indikeringslampor för funktionskontroll, Manuellt reglerad fukttillförsel
- Manuell ventilation av ugnskammare
- Ugnsbelysning.

TILLVAL

> Handdusch

Fukttillförsel



Ugnarna **Rapid** är utrustade med fukttillförsel med automatisk reglering som gör dem ännu mer mångsidiga. Användaren kan anpassa tillagningsförhållandena till produkttypen på bästa möjliga sätt. Med den automatiska regleringen går det att exakt ställa in när fukttillförseln ska aktiveras: från några sekunder varje minut upp till kontinuerlig insprutning av vatten, beroende på hur hög fuktighet som önskas. Detta gör det möjligt att använda Rapid-ugnarna för fler tillagningssätt med färre manuella ingrepp och bättre resultat.

Tillbehör

Stativ

Rapid erbjuder tillbehör i form av rostfria stativ med eller utan gejderställning.



RSP



RSR

Plåtar och galler

Alphatech erbjuder ett stort antal kantiner och specialtillbehör som utvecklats för olika typer av tillagning, till exempel: en nätkorg för pommes frites, grillgaller för grönsaker, kött och fisk, ett särskilt galler för kebab men även för pizza, baguetter, grissini och mycket mer.



Mod. T42



Mod. T12



Mod. T22



Mod. T32

mkab Storkök
Maskinkonstruktioner AB
Göteborg • Tel 031-29 92 20
www.mkab.eu