

HORNO ALTA VELOCIDAD



Chef-N-Go!

Chef-N-Go! de edenox es un horno ultra rápido que combina los beneficios del horno de convección y la rapidez del horno microondas en una misma solución, proporcionando una cocción segura con un ahorro en tiempo muy importante.

Es ideal en cadenas de restauración donde el tiempo de cocción, la agilidad y la rapidez en el servicio son clave en el éxito. El horno ultra rápido **Chef-N-Go!** permite regenerar grandes volúmenes de raciones individuales de manera rápida y efectiva.

Calienta rápidamente comida ya sea fresca, precongelada o congelada. Gracias a las combinaciones entre microondas y cocción, el resultado final de la cocción tiene un toque crujiente y un color atractivo y natural. La temperatura del producto cocinado es homogénea en todo el producto evitándose una pérdida de jugosidad y una merma en la calidad.

Es un horno de reducidas dimensiones, ideal para todo tipo de locales, de instalación y funcionamiento sencillo. Permitirá reducir el número de equipos utilizados en local ya que con un único equipo podemos preparar rápidamente platos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.

La productividad es máxima ya que en cada receta podemos combinar la potencia del microondas, un control de la temperatura del aire caliente, un ajuste de la velocidad del ventilador del horno y un control del tiempo de cocción. Suministrando una potencia total de 3000 W lo convierte en un horno ultra rápido, muy eficaz y con una flexibilidad máxima para ser utilizado en diferentes tipos de menús.

El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús. Permite programar cada receta con múltiples opciones... por ejemplo, podemos regenerar un producto en varias fases, descongelando el producto en la primera fase, calentando el corazón del producto en la segunda fase, mejorando el dorado exterior en la tercera fase, etc. todo esto en un mínimo tiempo. La cámara de cocción es compacta lo que mejora la velocidad de cocción, además su especial diseño potencia el efecto de la convección gracias a su diseño impingement.

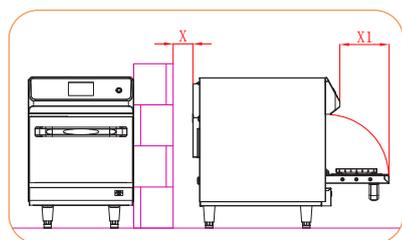




MICRO-1217-HS

Chef N'Go

- Cocción mucho más rápida que los hornos convencionales. Permite servir comida caliente en un mínimo tiempo.
- Funcionamiento sencillo, únicamente con 2 pasos el equipo cocina cualquier receta.
- En cada cocción se puede combinar la utilización del microondas o la convección de aire caliente.
- Puede almacenar hasta 1024 menús. Cada menú contiene hasta 15 etapas de cocción que combinan la potencia del microondas, la temperatura del horno a convección, la velocidad del ventilador y el tiempo de cocción
- La potencia del microondas puede regularse entre el 0 y el 100%. El diseño del microondas permite obtener una distribución de la energía perfecta. Incluye función descongelación.
- La distribución de calor utiliza un sistema de aire ciclónico de hasta 3 kW para garantizar un acabado crujiente, y un dorado y tostado excelentes.
- El ajuste de la temperatura en el horno de convección puede seleccionarse entre 25° C y 280° C. La velocidad del ventilador de convección puede ser regulada entre 0 - 100% con incrementos del 10% mediante la pantalla táctil.
- Convertidor catalítico incorporado. Filtro de aire frontal de fácil acceso. Incluye difusor de aire que mantiene el aire limpio y libre de residuos.
- Conexión USB de serie para actualizar el software y cargar/descargar los programas de cocción.
- Cámara de cocción con bordes redondeados en acero inoxidable y totalmente aislada para evitar pérdidas de calor.
- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- Acabado exterior en acero inoxidable.
- Panel de Control "Touch-Control".
- Sistema de seguridad con microinterruptor de bloqueo de puerta y detección de sobreintensidad en el microondas. Sistema de control de sobrecalentamiento.



Croquis Chef N'Go



El control se realiza gracias al "Touch Control" muy fácil de utilizar y con posibilidad de almacenamiento de más de 1000 menús.



Ideal para regenerar alimentos, hornear, asar y cocer una amplia variedad de alimentos como sándwiches, pizzas, desayunos, pescados, carnes o verduras ya sean frescos o congelados.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Dimensiones Cámara (mm)	Potencia Microondas (W)	Potencia Horno (W)	Temperatura horno (°C)	Panel control	Tensión (V)	Potencia total (W)
MICRO-1217-HS	19076557	465 x 600 x 540	304 x 255 x 156	1200	3000	25-280	Touch Screen	220/1/50Hz	3300



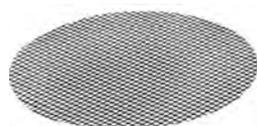
PA-MICRO-1217-HS

Accesorios para el Chef-N-Go!

- Pala para Micro-1217-HS: Útil para retirar los productos de la cámara de cocción. Ideal para sándwiches y pizzas.
- Cesta de malla de teflón: cestas antiadherentes en que permiten dorar y tostar perfectamente los alimentos.
- Base de cocción: Para cocer, dorar y tostar de forma siempre perfecta.
- Moldes y bandejas de pizza, ideales para utilizaciones intensivas con este producto.



CE-MICRO-1217-HS



BR-MICRO-1217-HS



MPR-MICRO-1217-HS



BC-MICRO-1217-HS

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)
PA-MICRO-1217-HS	19080327	Pala para horno	410 x 300 x 70
CE-MICRO-1217-HS	19080328	Cesta malla teflón	280 x 210 x 25
BR-MICRO-1217-HS	19080329	Banda redonda malla teflón	210
MPR-MICRO-1217-HS	19080340	Molde pizza redondo	257
BC-MICRO-1217-HS	19080341	Base de cocción	343 x 311 x 25