



Grâce à la combinaison parfaite entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes, Atollspeed permet de diviser le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant sont obtenus en un temps extrêmement court grâce à la convection forcée réglable. Le nouvel écran tactile est très simple d'utilisation. Le choix du programme voulu se fait par simple pression sur une touche munie d'un pictogramme. Dès lors, la cuisson peut commencer. Atollspeed est idéal pour les succursales de boulangeries, coffee-shops, restaurants, bars, petites restaurations... Partout où les clients viennent pour manger des casse-croûte et prendre des repas sur le pouce mais d'excellente qualité.

230 V, branchez & cuisez

- Vous avez besoin d'une prise 230 V protégée par un fusible de 16 A. Atollspeed AS 300H peut donc être utilisé partout : dans les locaux commerciaux, manifestations, marchés et mêmes dans les points de vente mobiles...

Combinaison entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes

- Les 10 niveaux de réglage du taux d'air pulsé à grande vitesse (impingement) garantissent l'obtention d'une coloration homogène et le croustillant désiré dans des délais extrêmement courts.
- Les micro-ondes possèdent 10 niveaux de réglage d'intensité.
- Décongeler, réchauffer et faire cuire en une seule étape permet de diviser le temps de cuisson par 10.
- Les récipients métalliques peuvent être utilisés dans l'Atollspeed

Haute efficacité énergétique, faibles coûts d'exploitation

- Une isolation parfaite permet le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson et évite les émissions de chaleurs vers l'extérieur.
- 50 % de consommation d'énergie en moins, en comparaison d'autres fours combinés similaires.

Nettoyage facile et rapide

- La chambre de cuisson (de conception hygiénique) a des surfaces propres et lisses (pas de pièces mobiles) et peut être nettoyée facilement et rapidement.
- Le système de refroidissement de la chambre de cuisson est conçu pour réduire le temps d'attente et indique la température idéale pour le nettoyage.

Utilisation et commande faciles par écran tactile

- L'écran couleur tactile 7" avec façade en verre est très agréable à utiliser et bien visible à distance.
- 100 Programmes.
- La structure du système est logique, ce qui rend son utilisation très simple.
- Le transfert de données via une clé USB prête particulièrement bien aux clients débitant des repas à la chaîne.
- Les favoris sont sauvegardés comme images de produits et sont accessibles par simple pression du doigt.

Superposable

- Idéal pour les petites structures.
- Cuisiner un repas complet en même temps en un laps de temps incroyablement court.

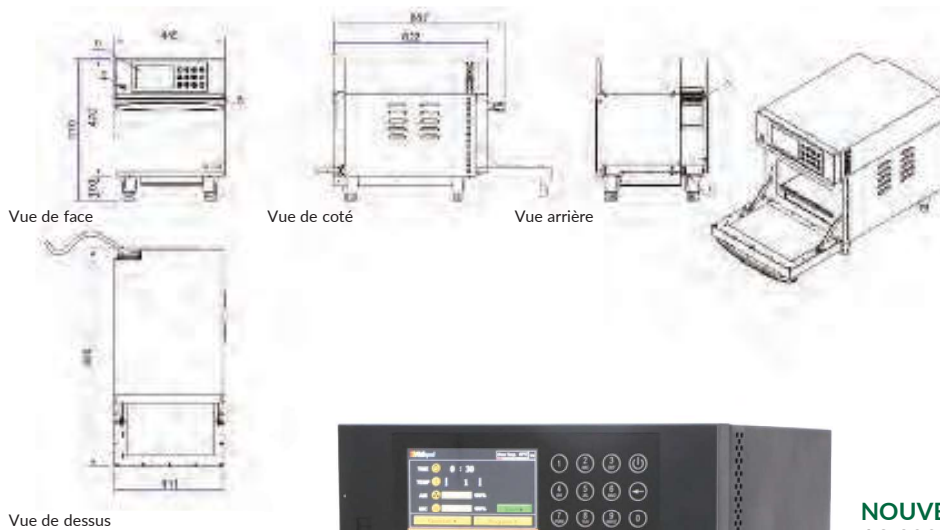
Caractéristiques techniques

Caractéristiques	Atollspeed AS 300H
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	570 x 700 x 435
Dimensions intérieures (LxPxH)(mm)	335 x 320 x 170
Dimensions plaque (LxP)	295 x 310
Raccordement électrique (V)	230 V / 50 Hz
Poids(kg)	65
Fusible de sécurité (A)	16
Puissance totale (kW)	3,7
Consommation maximale (kW)	3,4



Atollspeed AS 300 H

La solution simple pour diversifier
votre gamme snack >>



NOUVEAU MODÈLE
AS 300 H



AS 250 T Nano	7 100 €
AS 300 H	7 100 €
AS 400 H	8 100 €

€ Prix HT 2021

AS 300 H



AS 400 H