

Rapid REV

ELEKTRISK KOMBIUGN MED DIREKTÅNGA

ALPHATECH 

REV 051 S

 **4 x 1/1 GN**

FUNKTION

- S-version, programmerbar (99 program med 4 cykler i automatisk sekvens)
- Receptbok med över 90 recept
- Digital överskådlig kontrollpanel, alfanumeriska displayer
- Konvektion 30-300°C
- Ånga 30-130°C
- Kombinerad konvektion/ånga 30-300°C
- Autoreverse (automatisk reversering av fläktens rotationsriktning) för jämn gräddning/stekning
- AT-Clima system, för automatisk kontroll av ångmängden
- Programmerbar och manuell ångreduktion
- Halvautomatisk rengöring som standard (helautomatisk som tillbehör)
- Självdiagnos före start med felbeskrivning och larm
- Service program
- Ugnsbelysning
- 2 fläkthastigheter

KONSTRUKTION

- Anpassad för 1/1 GN kantiner/galler på bredden
- Helsvetsad ugnskammare av rostfritt stål 18/10 AISI 304 med rundade hörn för att underlätta rengöringen
- Kraftig dörr med öppningsbart dubbelglas, stort fönster för god översikt
- Värmereflekerande glas på insidan av dörr
- Justerbara dörrgångjärn
- Kraftigt dörrhandtag av isolerat material
- Tättningslist till dörr av "push-in"-typ av värme- och åldringsbeständigt silikongummi
- Demonterbar skyddsplåt framför fläkten som möjliggör rengöring av fläkthjulet
- Avloppsanslutning
- Droppplåt under dörren
- Ugnsventilation/Skorsten
- Värmeelement av rostfritt stål
- Säkerhetstermostat för ugnskammaren
- Termiskt motorskydd
- Uttagbart gejerdställ med tipskydd
- Ställbara rostfria fötter
- USB-port för mjukvaruuppdatering



TILLBEHÖR

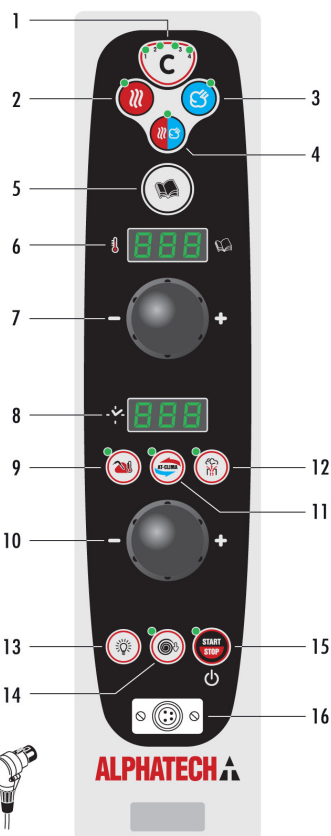
- Kärntemperaturnål multipoint Ø 3 mm
- Ventilationshuv
- Handdusch
- Automatiskt rengöringssystem (soft, medium, hard eller skölj)
- Vänsterhängd dörr (endast fabriksbeställning)
- Kärntemperaturnål för sous-vide Ø 1 mm
- Special- och fartygsspänning
- Stativ
- Stativ med gejerdställ
- Stapelstativ
- Värmeskåp RAC071 – kapacitet 8 x 1/1 GN
- Värmeskåp RAC110 – kapacitet 7 x 1/1 GN

TEKNISKA DATA

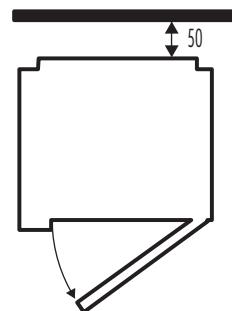
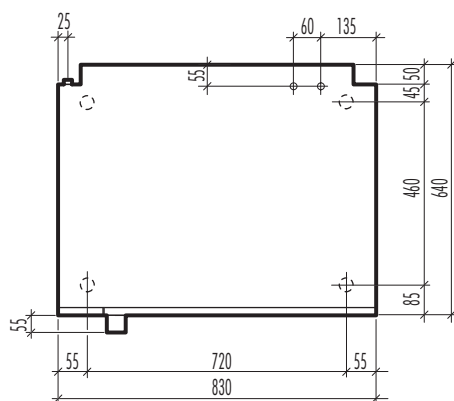
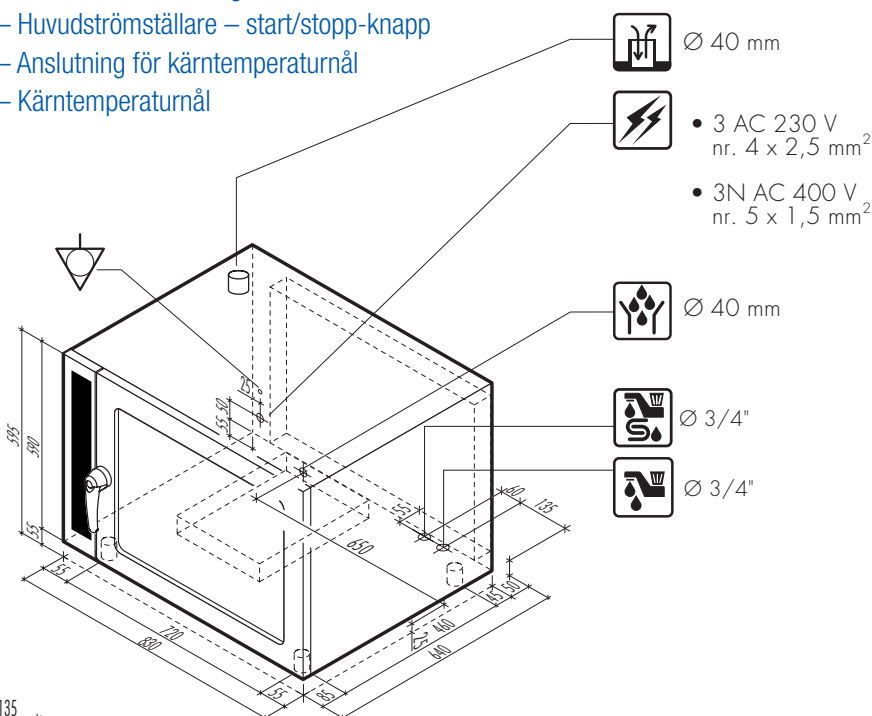
REV 051 S

Ytermått (b x d x h)	mm	830 x 640 x 595
Vikt bto/nto	kg	69/59
Effekt	kW	7,25
Elanslutning		3N AC 400 V – 50 Hz
Avlopp		Ø 40 mm
Kapacitet		4 x 1/1 GN och avstånd mellan gejer 85 mm

GODKÄNNANDE  **IPX3**



- 1 – Knapp för tillagningscykel
- 2 – Knapp för konvektion
- 3 – Knapp för ånga
- 4 – Knapp för kombination konvektion/ånga
- 5 – Knapp för tillagnings-/receptprogram
- 6 – Display som visar ugnstemperatur eller program/recept
- 7 – Temperaturreglage
- 8 – Display för tillagningstid, kärntemperatur, fuktighetsnivå i %
- 9 – Knapp för tillagning med kärntemperaturnål
- 10 – Reglage för inställning av tid/kärntemperatur
- 11 – Knapp för automatisk fuktighetskontroll (AT-CLIMA), knapp för manuell fukttillförsel
- 12 – Knapp för ångreduktion
- 13 – Knapp för ugnsbelysning
- 14 – Reducerad fläkt hastighet
- 15 – Huvudströmställare – start/stopp-knapp
- 16 – Anslutning för kärntemperaturnål
- 17 – Kärntemperaturnål



Elektrisk anslutning



Skorsten och säkerhetsanordning för tryckfall och avloppsventilation



Vatteninlopp för normalt vatten



Avlopp



Vatteninlopp för mjukt vatten



Rapid REV

ELEKTRISK KOMBIUGN MED DIREKTÅNGA

ALPHATECH 

REV 071 S



6 x 1/1 GN

FUNKTION

- S-version, programmerbar (99 program med 4 cykler i automatisk sekvens)
- Receptbok med över 90 recept
- Digital överskådlig kontrollpanel, alfanumeriska displayer
- Konvektion 30-300°C
- Ånga 30-130°C
- Kombinerad konvektion/ånga 30-300°C
- Autoreverse (automatisk reversering av fläktens rotationsriktning) för jämn gräddning/stekning
- Två fläkthastigheter
- AT-Clima system, för automatisk kontroll av ångmängden
- Manuell fukttillförsel
- Programmerbar och manuell ångreduktion
- Halvautomatisk rengöring som standard (helautomatisk som tillbehör)
- Självdiagnos före start med felbeskrivning och larm
- Service program
- Ugnsbelysning
- 2 fläkthastigheter

KONSTRUKTION

- Anpassad för 1/1 GN kantiner/galler på bredden
- Helsvetsad ugnskammare av rostfritt stål 18/10 AISI 304 med rundade hörn för att underlätta rengöringen
- Kraftig dörr med öppningsbart dubbelglas, stort fönster för god översikt
- Värmereflekterande glas på insidan av dörr
- Justerbara dörrgångjärn
- Kraftigt dörrhandtag av isolerat material
- Tättningslist till dörr av "push-in"-typ av värme- och åldringsbeständigt silikongummi
- Demonterbar skyddsplåt framför fläkten som möjliggör rengöring av fläkthjulet
- Avloppsanslutning
- Droppplåt under dörren
- Ugnsventilation/Skorsten
- Värmeelement av rostfritt stål
- Säkerhetstermostat för ugnskammaren
- Termiskt motorskydd
- Uttagbart gejerdställ med tippskydd
- 2 fläktar
- Ställbara rostfria fötter
- USB-port för mjukvaruuppdatering



TILLBEHÖR

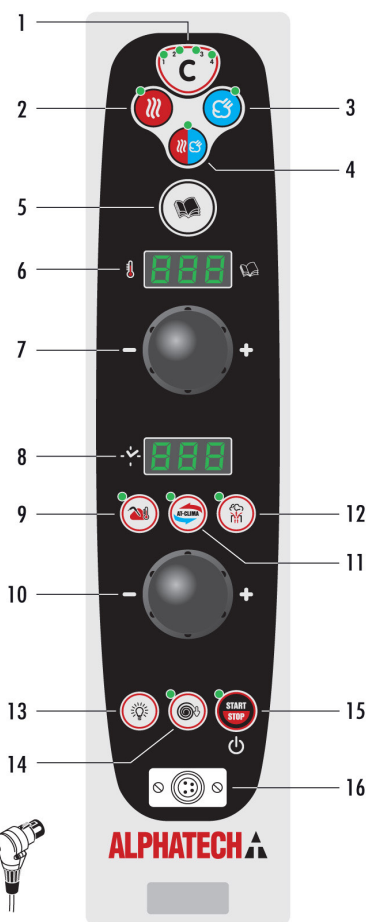
- Kärntemperaturnål multipoint Ø 3 mm
- Ventilationshuv
- Handdusch
- Automatiskt rengöringssystem (soft, medium, hard eller skölj)
- Vänsterhängd dörr (endast fabriksbeställning)
- Kärntemperaturnål för sous-vide
- Special- och fartygsspänning
- Stativ
- Stativ med gejerdställ
- Stapelstativ
- Värmeskåp RAC071 – kapacitet 8 x 1/1 GN
- Värmeskåp RAC110 – kapacitet 7 x 1/1 GN

TEKNISKA DATA

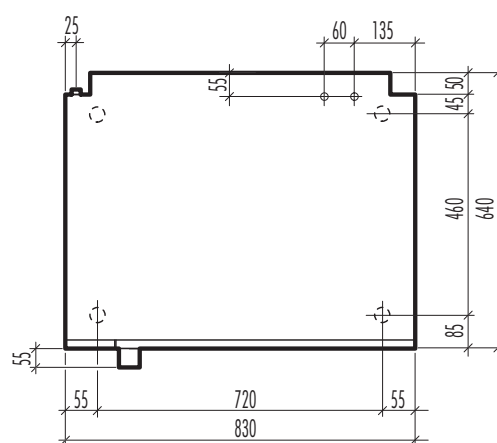
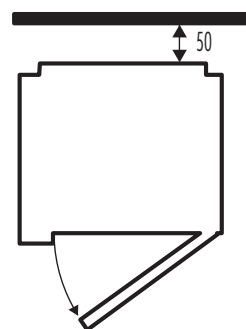
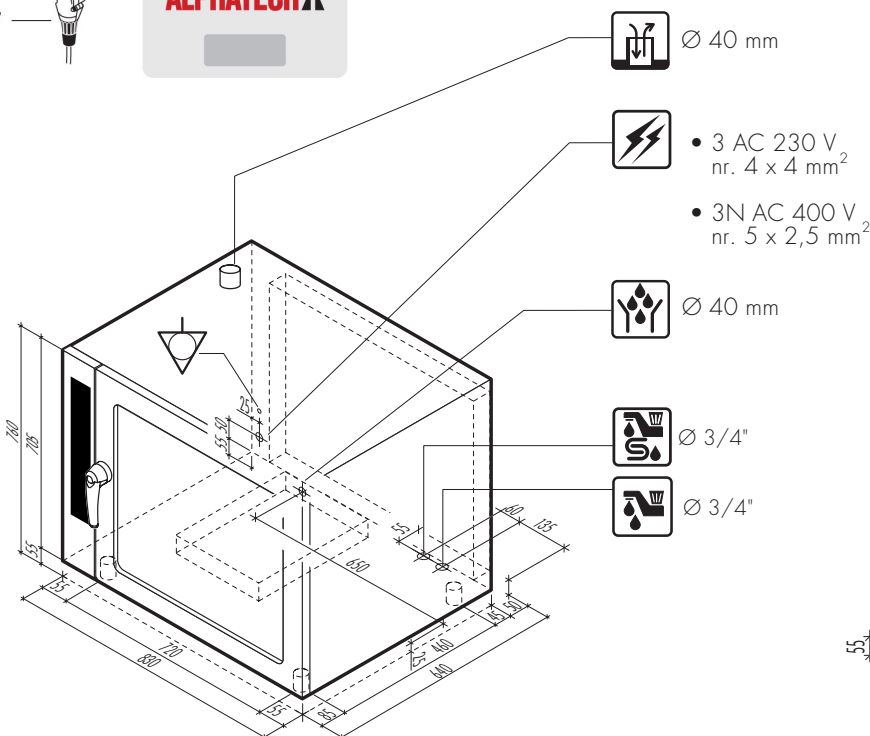
REV 071 S

Ytermått (b x d x h)	mm	830 x 640 x 760
Vikt bto/nto	kg	84/74
Effekt	kW	12,5
Elanslutning		3N AC 400 V – 50 Hz
Avlopp		Ø 40 mm
Kapacitet		6 x 1/1 GN och avstånd mellan gejer 85 mm

GODKÄNNANDE  **IPX3**



- 1 – Knapp för tillagningscykel
- 2 – Knapp för konvektion
- 3 – Knapp för ånga
- 4 – Knapp för kombination konvektion/ånga
- 5 – Knapp för tillagnings-/receptprogram
- 6 – Display som visar ugnstemperatur eller program/recept
- 7 – Temperaturreglage
- 8 – Display för tillagningstid, kärntemperatur, fuktighetsnivå i %
- 9 – Knapp för tillagning med kärntemperaturnål
- 10 – Reglage för inställning av tid/kärntemperatur
- 11 – Knapp för automatisk fuktighetskontroll (AT-CLIMA), knapp för manuell fukttillförsel
- 12 – Knapp för ångreduktion
- 13 – Knapp för ugnsbelysning
- 14 – Reducerad fläkthastighet
- 15 – Huvudströmställare – start/stopp-knapp
- 16 – Anslutning för kärntemperaturnål
- 17 – Kärntemperaturnål



Elektrisk anslutning



Avlopp



Skorsten och säkerhetsanordning för tryckfall och avloppsventilation



Vatteninlopp för normalt vatten



Vatteninlopp för mjukt vatten



Rapid REV

ELEKTRISK KOMBIUGN MED DIREKTÅNGA

ALPHATECH 

REV 101 S

 8 x 1/1 GN

FUNKTION

- S-version, programmerbar (99 program med 4 cykler i automatisk sekvens)
- Receptbok med över 90 recept
- Digital överskådlig kontrollpanel, alfanumeriska displayer
- Konvektion 30-300°C
- Ånga 30-130°C
- Kombinerad konvektion/ånga 30-300°C
- Autoreverse (automatisk reversering av fläktens rotationsriktning) för jämn gräddning/stekning
- Två fläkthastigheter
- AT-Clima system, för automatisk kontroll av ångmängden
- Manuell fukttillförsel
- Programmerbar och manuell ångreduktion
- Halvautomatisk rengöring som standard (helautomatisk som tillbehör)
- Självdiagnos före start med felbeskrivning och larm
- Service program
- Ugnsbelysning
- 2 fläkthastigheter

KONSTRUKTION

- Anpassad för 1/1 GN kantiner/galler på bredden
- Helsevetsad ugnskammare av rostfritt stål 18/10 AISI 304 med rundade hörn för att underlätta rengöringen
- Kraftig dörr med öppningsbart dubbelglas, stort fönster för god översikt
- Värmereflekterande glas på insidan av dörr
- Justerbara dörrgångjärn
- Kraftigt dörrhandtag av isolerat material
- Tättningslist till dörr av "push-in"-typ av värme- och åldringsbeständigt silikongummi
- Demonterbar skyddsplåt framför fläkten som möjliggör rengöring av fläkthjulet
- Avloppsanslutning
- Droppplåt under dörren
- Ugnsventilation/Skorsten
- Värmeelement av rostfritt stål
- Säkerhetstermostat för ugnskammaren
- Säkerhetsanordning för tryckstegring i ugnskammare
- Termiskt motorskydd
- Uttagbart gejerdställ med tippskydd
- 2 fläktar
- Ställbara rostfriga fötter
- USB-port för mjukvaruuppdatering



TILLBEHÖR

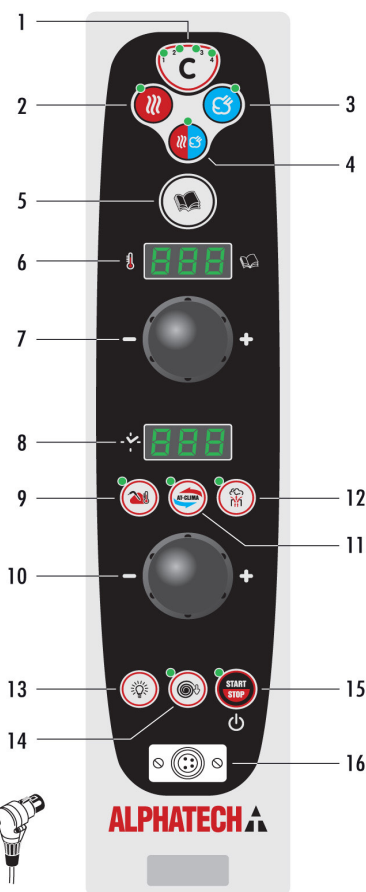
- Kärntemperaturnål multipoint Ø 3 mm
- Ventilationshuv
- Handdusch
- Automatiskt rengöringssystem (soft, medium, hard eller skölj)
- USB-sticka med mjukvaruuppdatering
- Vänsterhängd dörr (endast fabriksbeställning)
- Kärntemperaturnål för sous-vide
- Special- och fartygsspänning
- Stativ
- Stativ med gejerdställ
- Stapelstativ
- Värmeskåp RAC110 – kapacitet 7 x 1/1 GN

TEKNISKA DATA

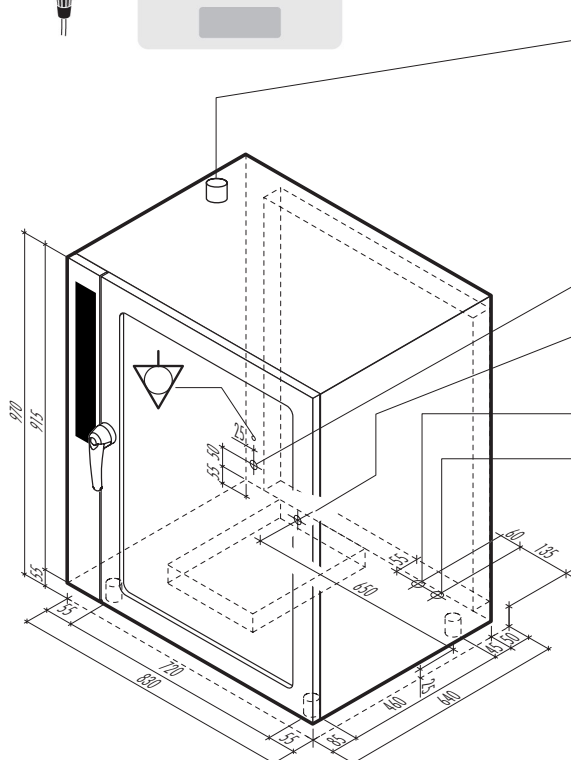
REV 101 S

Ytermått (b x d x h)	mm	830 x 640 x 971 h
Vikt bto/nto	kg	98/88
Effekt	kW	14,5
Elanslutning		3N AC 400 V – 50 Hz
Avlopp		Ø 40 mm
Kapacitet		8 x 1/1 GN och avstånd mellan gejer 85 mm

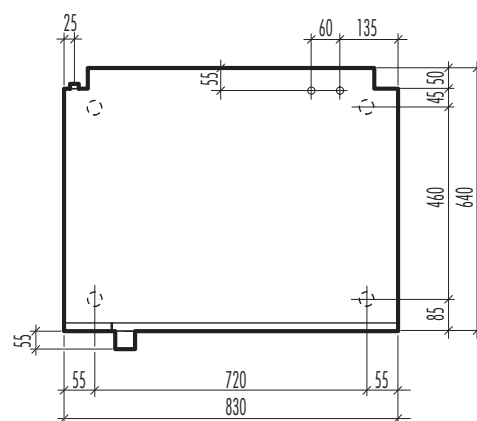
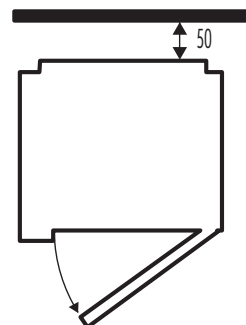
GODKÄNNANDE  **IPX3**



- 1 – Knapp för tillagningscykel
- 2 – Knapp för konvektion
- 3 – Knapp för ånga
- 4 – Knapp för kombination konvektion/ånga
- 5 – Knapp för tillagnings-/receptprogram
- 6 – Display som visar ugnstemperatur eller program/recept
- 7 – Temperaturreglage
- 8 – Display för tillagningstid, kärntemperatur, fuktighetsnivå i %
- 9 – Knapp för tillagning med kärntemperaturnål
- 10 – Reglage för inställning av tid/kärntemperatur
- 11 – Knapp för automatisk fuktighetskontroll (AT-CLIMA), knapp för manuell fukttillförsel
- 12 – Knapp för ångreduktion
- 13 – Knapp för ugnsbelysning
- 14 – Reducerad fläkthastighet
- 15 – Huvudströmställare – start/stopp-knapp
- 16 – Anslutning för kärntemperaturnål
- 17 – Kärntemperaturnål



- 3 AC 230 V
nr. 4 x 4 mm²
- 3N AC 400 V
nr. 5 x 2,5 mm²



Elektrisk
anslutning



Avlopp



Skorsten och säkerhets-
anordning för tryckfall
och avloppsventilation



Vatteninlopp för
 normalt vatten



Vatteninlopp för
 mjukt vatten

