

Atollspeed Sposób na szybki posiłek

„Mobile eater” to trend, który pozostanie z nami na dłużej. Dzisiejszy klient chce jeść i pić cokolwiek lubi – o dowolnej porze dnia. Dziś może coś wegetariańskiego, jutro solidny hamburger; zaś kolejnego dnia sałatkę ze smażonym kurczakiem. Nie pozwól, aby Twoja firma przegapiła ten trend. Szybki piec Atollspeed pozwoli, aby codzienne menu Twoich klientów było najwyższej jakości, od rana do wieczora.



Atollspeed zamienia Twoją koncepcję przekąski w rzeczywistość

- Kompaktowa konstrukcja; może być używany w dowolnym miejscu, nie tylko w kuchni.
- Kolorowy i intuicyjny ekran dotykowy, który ma 100 programów, łatwy w użyciu, nie wymaga obsługi przez wyspecjalizowany personel.
- Nawet 10 razy szybszy od konwencjonalnych urządzeń.
- Gwarancja pięknie zarumienionych, gorących, chrupiących przekąsek.
- Niezależnie od tego, czy Twój początkowy produkt będzie świeży, schłodzony, czy mrożony – poszczególne programy mogą być dostosowane dokładnie do Twojego asortymentu produktów. Twoi klienci będą zachwyceni.

Atollspeed Rozwiązanie: PIECZ, PODGRZEWAJ I SERWUJ ŚWIEŻE POTRAWY

Atollspeed Solution łączy w sobie piec konwekcyjny oraz piec hybrydowy. Podczas pieczenia bułek i wypieków cukierniczych w piecu konwekcyjnym, jednocześnie można smażyć omlęty ze świeżymi warzywami w piecu hybrydowym Atollspeed... a to wszystko na powierzchni mniejszej niż 1 m².



Nieograniczone możliwości! Zapach świeżego chleba i wypieków cukierniczych, a także całej gamy świeżych, smacznych przekąsek prosto z pieca sprawi, że każdy poczuje się głodny!



Atollspeed Solution 6030 T

- Nowy Atol 600 został opracowany specjalnie do pieczenia wstępnie przygotowanego, mrożonego lub częściowo upieczonego pieczywa i wypieków cukierniczych. Piec świeże produkty na oczach klientów.
- Hybrydowy piec Atollspeed. Uniwersalny geniusz do pieczenia, grillowania, smażenia i regeneracji – pozwala na kreatywność.

Nie masz miejsca na kuchnię?

Nie ma problemu! Jeśli masz już zamrażarkę i chłodziarkę, ale brak miejsca na kuchnię – za pomocą Atollspeed, zaserwujesz kompletne menu od śniadania, poprzez obiad, aż do kolacji.

Zmień koncepcję przekąski w rzeczywistość

Od czasu premiery w 2009 roku, Atollspeed zainspirował klientów do zupełnie nowego sposobu przygotowywania posiłków. Nasi klienci: piekarnie, cukiernie, restauracje, kawiarnie, hotele, bary i wielu innych... teraz nie wyobrażają sobie swojej działalności bez Atollspeed.



Atollspeed 250T Nano/300T/400T

Atollspeed AS 250T NANO

Nowość w ofercie! Najbardziej kompaktowy model (pełna wydajność) z asortymentu Atollspeed.

- 230 V: podłącz go i używaj niemal wszędzie.
- Zwarta komora pieczenia: 225x215 mm komora wypiekowa.

Atollspeed AS 250T Nano

Atollspeed AS 300T

Z asortymentu Atollspeed, ten model sprzedaje się najlepiej. Idealny do kawiarni, piekarni, supermarketów i barów.

- 230 V: podłącz go i używaj niemal wszędzie.
- 310x295 mm komora wypiekowa.

Atollspeed AS 300T

Atollspeed AS 400T

Piekarnik Atollspeed o największej wydajności. Specjalnie zaprojektowany do miejsc, w których jest dużo klientów.

- 380 V: podwójna wydajność mikrofal.
- 310x295 mm komora wypiekowa.

Atollspeed AS 400T



Atollspeed Piec przelotowy

Nowy piec taśmowy z technologią dysz strumieniowych, sterowany ekranem dotykowym z oddzielnym sterowaniem grzałką górną i dolną jest ogromnym atutem dla miejsc o dużej ilości klientów.



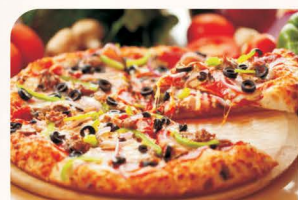
Przelotowy Atollspeed z nowoczesną technologią dysz strumieniowych jest przeznaczony do użytku w godzinach tzw. szczytu, gdy ruch klientów jest największy. Czas pieczenia w tym urządzeniu jest znacznie zredukowany w porównaniu do tradycyjnych pieców taśmowych. Dzięki nowoczesnemu sterowaniu dotykowemu, ustawianie programów jest proste, a jakość przekąsek niezmiennie wysoka. W celu łatwego czyszczenia taśma i dysze mogą być usunięte bez użycia narzędzi.

Wysoka wydajność

- 10 różnych prędkości taśm.
- Znakomita izolacja gwarantuje niskie zużycie energii.
- 50 cm szerokość taśmy pozwala na pieczenie np. 2 x 25cm (10") pizz – równolegle.

Przyjazny dla użytkownika, ekran łatwy w obsłudze

- 7-calowy, przyjazny dla użytkownika sterowanie ekranem dotykowym.
- 68 programów, które można wybierać poprzez obrazy produktów.
- Model stołowy.
- Łatwa wymiana pasa w celu czyszczenia.



Atollspeed Piec konwekcyjny

Wszecstronna z 3 półkami do pieczenia wykorzystuje system wentylatora z kuchenką mikrofalową. Piec konwekcyjny Atollspeed jest idealny do pieczenia świeżych, pachnących wypieków w krótkim czasie. Idealne, kompaktowe, efektywne kosztowo rozwiązanie dla kawiarni i barów.

- System cyrkulacyjny wymuszony wentylatorem dla udanego pieczenia na 3 poziomach.
- Połączenie pieca konwekcyjnego z funkcją mikrofalówki do szybkiego podgrzewania, przypiekania i zarumieniania.
- 230 V: „Podłącz i piecz”.



Atollspeed

Specyfikacja	Atollspeed Range		
Model	Atollspeed AS 250T Nano	Atollspeed AS 300T	Atollspeed AS 400T
Wymiary (szer. x głębokość x wys.) (mm)	475x630x435	570x700x435	700x730x445
Wymiary komory pieczenia (szer. x głębokość x wys.) (mm)	240x250x170	335x320x170	450x350x200
Napięcie (V)	220-230V lub 240V/1 godz./PE/50Hz	220-230V lub 240V/1 godz./PE/50Hz	380-400V lub 240V/3 godz./PE/50Hz
Waga (kg)	58	69	94
Prąd (A)	16 C/D	16 C/D	16 C/D
Moc (kW)	3,3	3,3	4,9

Specyfikacja	Atollspeed Solution 6030T	Atollspeed Conveyor-oven	Atollspeed Convection-oven
Wymiary (szer. x głębokość x wys.) (mm)	600x730x990	1772x847x531	654x630x445
Wymiary komory pieczenia (szer. x głębokość x wys.) (mm)	335x320x170	N / A	335x335x230
Napięcie (V)	230V/1 godz./PE/50Hz	400V/3 godz./PE/50-60Hz	220-230V 1 godz./PE/50Hz lub 240V/1 godz./PE/50Hz
Waga (kg)	129	120	60
Prąd (A)	16+16 C/D	25	16 C/D
Moc (kW)	3,3+3,3	11	3,3

Oficjalny dystrybutor w Polsce:

Best Coffee Systems ul. Wagonowa 2c/1, 53-609 Wrocław

Tel.: +48 71 7948 110

Faks: +48 71 7948 111

www.best-cs.pl

www.atollspeed.eu



Atollspeed

Rozwiązania dotyczące przyrządzania potraw



Spółka z Grupy Kolb