RADA

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ ПЕЧИ С МИКРОВОЛНОВЫМ НАГРЕВОМ

GASTROSPEED



Больше заказов. Шире меню.
Короче ожидание.

01 / ПРЕИМУЩЕСТВА

Почему Rada GASTROSPEED?

Больше заказов. Богаче меню. Короче ожидание.



До 30% больше заказов в часы пик

Сокращайте ожидание и обслуживайте больше гостей в самые загруженные часы.

Два источника нагрева. Один вкусный результат.

Микроволны прогревают продукт, направленный горячий воздух создает румяную поверхность.

От замороженной заготовки до подачи — за секунды

Доводите заготовки до готового блюда по сохраненной программе.

Мало места. Много возможностей.

Компактное размещение без подключения к центральной вытяжке.

Один или два магнетрона — под задачи бизнеса

GASTROSPEED ONE — один магнетрон. GASTROSPEED DUO — два. Выбирайте решение под меню, загрузку и темп работы.

02 / СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Горячее меню.
В вашем формате.

От кофейни до фуд-корта: расширяйте горячее меню там, где важны компактность, простое управление и быстрая выдача.



Кофейни и кафе



Бары и снек-бары



Фуд-корты, ТЦ



Быстрое питание и стритфуд



Пляжные бары, киоски и сезонные площадки



Кейтеринг, фудтраки и выездные мероприятия



Автозаправочные станции



Зоны готовой еды в супермаркетах



Спортивные объекты, кинотеатры и театры



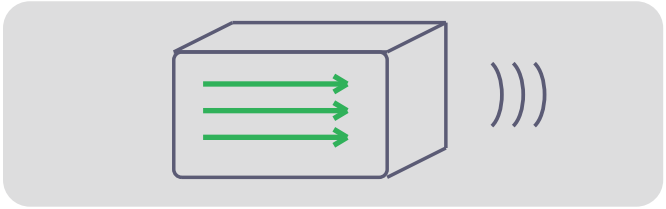
Отели: горячее меню и обслуживание номеров

МЕНЮ ПОД ВАШ ФОРМАТ

03 / ТЕХНОЛОГИИ

Скорость в основе. Результат под контролем.

Технологии, которые помогают настроить приготовление под блюдо и повторять выбранный режим в течение смены.



Объемный прогрев + микроволны

3D-обдув воздействует на поверхность, микроволны ускоряют прогрев продукта.



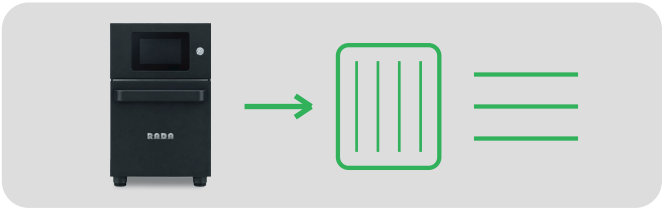
Один или два магнетрона

GASTROSPEED ONE — один магнетрон.
GASTROSPEED DUO — два.



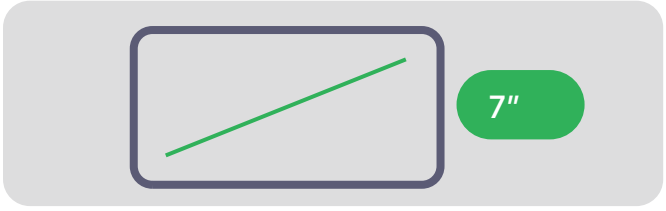
До 10 этапов приготовления

Сохраняйте последовательность режимов.
В памяти – более 250 рецептов.



Без центральной вытяжки

Каталитическая фильтрация позволяет работать без подключения к центральной вытяжке.



Сенсорный дисплей 7″

Выбирайте рецепты и настраивайте программы на одной панели.



USB и Wi-Fi

USB и встроенный Wi-Fi — в стандартной комплектации обеих моделей.

К кофе.
К вашему меню.

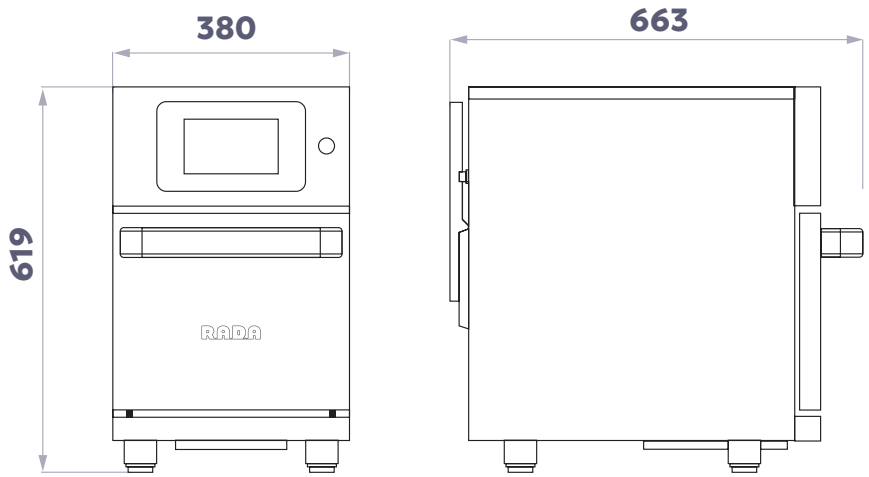
Горячее дополнение на компактной рабочей зоне.



РАДУЕТ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Размерные чертежи

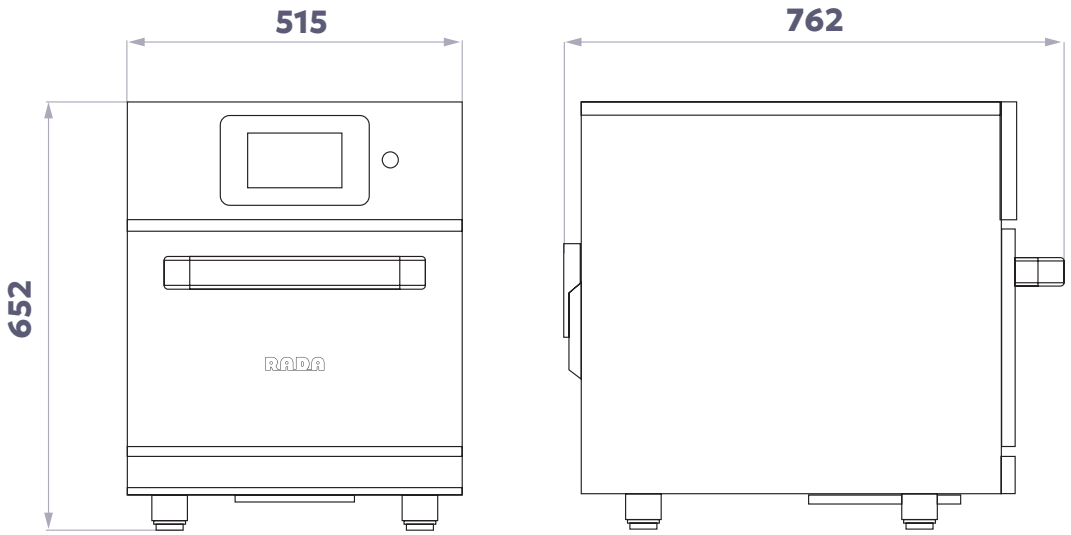
GASTROSPEED ONE



380 × 663 × 619 мм / Ш × Г × В

230V~ • 50/60 Гц • 3,5 кВт

GASTROSPEED DUO



515 × 762 × 652 мм / Ш × Г × В

400V 3N~ • 50/60 Гц • 6,9 кВт

05 / СРАВНЕНИЕ МОДЕЛЕЙ

Два формата.
Одна идея быстрой кухни.





Характеристика	GASTROSPEED ONE	GASTROSPEED DUO
Объем камеры	18 л	28 л
Количество магнетронов	1	2
Габариты, Ш × Г × В, мм	380 × 663 × 619	515 × 762 × 652
Камера, Ш × Г × В, мм	317 × 315 × 188	375 × 330 × 227
Масса нетто	59 кг	85 кг
Мощность подключения	3,5 кВт	6,9 кВт
Напряжение	230V~	400V 3N~
Подключение	1 фаза	3 фазы
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность микроволн	1,5 кВт	2 × 1,5 кВт
Мощность горячего воздуха	3,0 кВт	3,6 кВт
Максимальная температура	280 °C	280 °C
Управление	Сенсорный экран 7″	Сенсорный экран 7″
Память рецептов	250	250
Этапы приготовления	До 10	До 10
Материал камеры	AISI 304	AISI 304
Степень защиты	IPX3	IPX3
Передача рецептов	USB / Wi-Fi	USB / Wi-Fi
Каталитический фильтр	Съемный	Съемный
Центральная вытяжка	Не требуется	Не требуется
Цвет исполнения	Черный	Черный

Меню, которое хочется попробовать.

От горячего перекуса до полноценного блюда. Подбирайте рецепты под свой формат и доводите заготовки до подачи по сохраненной программе.





Лазанья и порционные блюда



Маффины и десерты

Режим и время подбираются для конкретного продукта, его начальной температуры и загрузки.

07 / КОМПЛЕКТАЦИЯ И АКСЕССУАРЫ

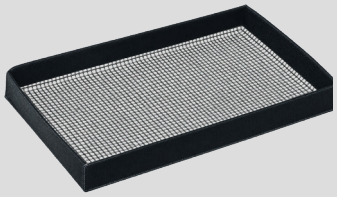
Профессиональные аксессуары. Больше отдачи от печи.

Пять аксессуаров входят в комплект каждой печи — GASTROSPEED ONE и GASTRO-SPEED DUO. Подбирайте инструмент под блюдо и способ приготовления.



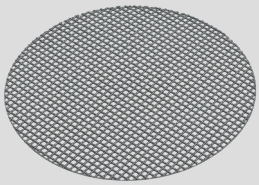
Алюминиевая лопата с защитой

290 × 270 × 50 мм



Тефлоновая сетчатая корзина

280 × 210 × 25 мм



Круглая тефлоновая сетчатая подложка

Ø 210 мм



Форма для пиццы из анодированного алюминия

Ø 257 мм, высота 20 мм



Двусторонняя плита из анодированного алюминия

В комплекте ONE и DUO

По одному аксессуару каждого вида. Для загрузки, приготовления и удобной подачи блюд.

Единый комплект. Больше сценариев для меню.

Кофе. Сэндвич. Новый повод зайти.

Расширяйте предложение горячих блюд и превращайте короткую остановку на кофе в полноценный заказ.



От идеи до горячего меню.

Встройте GASTROSPEED в свой формат работы.

01

Выберите блюда

Сэндвичи, пицца, горячие закуски и порционные блюда. Начните с позиций, которые дополняют ваш основной ассортимент.

02

Настройте приготовление

Сохраняйте рецепты и последовательность до 10 этапов. Подберите режимы под продукт, температуру заготовки и загрузку.

03

Продумайте рабочую зону

Учитывайте подключение выбранной модели, место для открытия двери и удобство выдачи. Центральная вытяжка не требуется.

ONE или DUO?

	GASTROSPEED ONE	GASTROSPEED DUO
Магнетроны	Один	Два
Камера	18 л	28 л
Микроволны	1,5 кВт	2 × 1,5 кВт
Ширина корпуса	380 мм	515 мм
Подключение	230V~	400V 3N~



RADA

Юридический адрес

Компания АО «Полаир», Rada™
425000, Республика Марий Эл, г. Волжск,
ул. Промбаза, 1

Контакты

Отдел продаж для заказа

+7 (906) 796-26-74
haritonovvv@polair.com

Отдел дистрибьюторских продаж

+7 (495) 120-22-49, доб. 1011 / доб. 1015
+7 (909) 928-92-53, мобильный
sales_russia@polair.com

С полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайте

www.radapro.com

РАДУЕТ