

RQMO34

**Kuchenka mikrofalowa RQMO34 | beztalerzowa | profesjonalna | 34 l
| 1000 W | 553x488x343 mm**

Obróbka termiczna > Kuchenki mikrofalowe



Opis urządzenia

- Kuchenka mikrofalowa RQMO34 to profesjonalne urządzenie gastronomiczne o **zwiększonej pojemności komory**, zaprojektowane z myślą o intensywnej pracy w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz punktach szybkiej obsługi (fast food), gdzie kluczowe znaczenie ma niezawodność oraz tempo wydawania dań
- Konstrukcja pozbawiona tradycyjnego talerza obrotowego** w połączeniu z **komorą o pojemności 34 litry** znacząco zwiększa realną przestrzeń roboczą, co pozwala na swobodne stosowanie naczyń o dowolnym, nawet prostokątnym kształcie oraz sprawne podgrzewanie wieloporcjowych dań, ułatwiając jednocześnie codzienne czyszczenie i konserwację wnętrza.
- Wysoka **moc 1000 W** gwarantuje błyskawiczne i równomierne podgrzewanie potraw, co bezpośrednio przekłada się na skrócenie czasu oczekiwania gości na zamówienie i pozwala utrzymać maksymalną płynność obsługi nawet w godzinach szczytu
- Pięć poziomów mocy** (100%, 70%, 50%, 20% oraz tryb podtrzymania temperatury 0%) umożliwia niezwykle precyzyjne dopasowanie parametrów obróbki termicznej do specyfiki konkretnego produktu – od delikatnego rozmrażania aż po intensywne podgrzewanie gęstych dań płynnych
- Zaawansowana funkcja **programowania wieloetapowego** pozwala na skonfigurowanie do trzech kolejnych etapów gotowania w jednym cyklu (np. automatyczne przejście od rozmrażania do intensywnego podgrzewania), co eliminuje konieczność ciągłego nadzoru ze strony personelu
- Obszerna pamięć pozwalająca na zapisanie w pamięci aż **100 indywidualnych programów** umożliwia precyzyjne zdefiniowanie czasu i mocy dla najczęściej serwowanych potraw, co standaryzuje jakość dań i wyklucza błędy ludzkie
- Praktyczne wskazówki** zawarte w instrukcji obsługi, podające rekomendowane czasy i poziomy mocy dla popularnych pozycji menu (takich jak kanapki, pierś z kurczaka czy pizza), stanowią doskonałe wsparcie dla nowych pracowników, znacznie skracając czas ich wdrożenia
- Funkcja X2** automatycznie przelicza optymalny czas gotowania w przypadku podwojenia wielkości porcji, co upraszcza procedurę przygotowania w momentach największego natężenia ruchu bez ryzyka niedogotowania potrawy
- Konstrukcja umożliwiająca **bezpieczne piętrowanie dwóch urządzeń** pozwala na optymalne zagospodarowanie przestrzeni, co jest zaletą szczególnie w małych kuchniach oraz food truckach o ograniczonej powierzchni roboczej
- Wyjątkowo **solidna i trwała obudowa** wykonana z wysokiej jakości materiałów gwarantuje podwyższoną odporność na uszkodzenia mechaniczne w trudnych warunkach kuchennych oraz pozwala na łatwe zachowanie rygorystycznych standardów higienicznych
- Wytrzymałe **dno ceramiczne komory** zapewnia idealne i stabilne rozprzesczenie fal wewnątrz urządzenia, co eliminuje problem zimnych punktów w potrawach i gwarantuje strukturę termiczną każdego dania
- System blokady drzwi** skutecznie uniemożliwia pracę urządzenia przy otwartych drzwiczkach, co zapewnia pełną ochronę zdrowia personelu kuchennego podczas codziennej eksploatacji
- Dodatkowy zewnętrzny zacisk wyrównywania potencjałów pozwala na wykonanie prawidłowego i bezpiecznego uziemienia urządzenia, co gwarantuje stabilną oraz bezawaryjną pracę nawet w starszych lub specyficznych

instalacjach elektrycznych

- **Czytelny i intuicyjny panel sterowania** z ergonomicznymi przyciskami numerycznymi oraz jasnym wyświetlaczem LED zapewnia komfortową, prostą obsługę i pełną kontrolę nad procesem obróbki, nawet w dynamicznym środowisku pracy

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	553x488x343
Wymiary komory [mm]	370x385x230
Moc [W]	1000
Liczba poziomów mocy	5
Pojemność komory [l]	34
Liczba programowalnych etapów gotowania	3
Pamięć programów	100
Możliwość piętrowania urządzeń	tak (maks. 2 szt.)
System blokady bezpieczeństwa drzwiczek	tak
Waga netto [kg]	17,8
Zasilanie [V]	230

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

