Konvektomat Millennial s dotykovou obrazovkou a automatickým mycím systémem, 10 × 600 × 400 mm - elektronicky řízený, elektrický

MKF1064TS

Řada moderních konvekčních parních trub s obrazovkou Millennial Hendi TouchTouch. Je vybaven 7-INCH ELEKTRONICKÝM OVLÁDACÍM PANELEM PRO PLNOU BARVU TFT, který umožňuje velmi přesné nastavení požadovaných parametrů přípravy jídel. Uživatel může uložit nové a aktualizovat staré recepty, a to také ve více než 40 jazycích polštiny. Skupina trub Gastro s dotykovou obrazovkou pro gastronomii – menší varná komora s vodicími kolejnicemi pro nádoby GN 1/1. Skupina pekáren s dotykovou obrazovkou pro cukrovinky a pekárny – větší varná komora s vodicími lištami pro plechy o rozměrech 600 × 400 mm. Obě skupiny jsou vybaveny troubami ve 4 velikostech. Tato široká nabídka vám umožňuje vybrat si ideální troubu pro přípravu 72 až 480 jídel denně. Trouby každé skupiny jsou k dispozici ve verzi s elektrickým a plynovým pohonem. Trouby Millennial Touch Screen mají tři patentované funkce: Flow+ Inovativní řešení sestávající z kompletního přepracování deflektoru (ventilační kryt). Výsledkem je zlepšená cirkulace vzduchu, která zajišťuje nejlepší výsledky rovnoměrného vaření na každé úrovni a na každém místě nádoby GN nebo plechu o rozměrech 600 × 400 mm. Flow+ zaručuje vynikající kvalitu zpracování potravin v troubách. Trouba s patentem Flow+, která je mileniálem, nabízí maximální výkon v kuchyni. Nový zvlhčovací systém Humid +, který nasává vodu přímo z ventilátoru. Zajišťuje vysokou vlhkost a mnohem nižší spotřebu vody. V tomto systému pára zasahuje až do vařeného jídla, což zlepšuje jeho přirozenou chuť a aroma. Humid+ je řešením pro špičkové šéfkuchaře, kteří očekávají nejlepší výsledky. Dry+ Inovativní sušicí systém pro komoru trouby. Díky neustálému ověřování parametrů mají trouby Millennial TSHendi Touch plnou kontrolu nad udržováním správné úrovně vlhkosti ve varné komoře. Speciální ventil ovládaný počítačem řídí výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje nadměrnou vlhkost. VÍCEÚROVŇOVÉ VAŘENÍ Tato funkce umožňuje současnou přípravu různých pokrmů, které vyžadují stejné podmínky, ale různé doby vaření. Proces lze spustit současně. Trouba signalizuje, kdy je nutné jídlo vyjmout z varné komory. VÍCEBODOVÁ SONDA Vícebodová sonda se 3 řídicími body teploty pro stanovení a měření teploty uvnitř uvařeného produktu. SYSTÉM AUTOMATICKÉHO PRANÍ Každá trouba se standardně dodává se 4 mycími programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ, MÁCHÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Až 30% úspora vody díky nové mycí hlavě – nejenže ušetříte peníze, ale také pomůžete chránit životní prostředí. ELEKTRONICKÝ 7-INCH (480×(H)800 mm) PLNĚ BAREVNÝ TFT DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

Elektronické ovládání umožňuje velmi přesné nastavení požadovaných parametrů přípravy jídel. Uživatel může uložit nové a aktualizovat staré recepty. Nabídka ovládání je k dispozici v až 42 jazycích, včetně polštiny a angličtiny. KLÍČOVÉ FUNKCE: PŘEDHŘÍVÁNÍ – předehřátí varné komory na teplotu o 30 stupňů vyšší, než je nastavená teplota PŘIDRŽENÍ – uchování potravin na vhodné vysoké teplotě přímo po dokončení cyklu vaření – CHLAZENÍ – rychlé ochlazení varné komory za účelem spuštění dalšího procesu vaření, který vyžaduje mnohem nižší teplotu HACCP – možnost stáhnout provozní parametry trouby za účelem řízení správného průběhu procesů vaření – TĚLESO – trouba slouží jako ověřovací komora – užitečná funkce v pekařských a cukrářských verzích HOLDING CABINET – trouba slouží jako skladovací skříň, udržuje správnou teplotu a správnou úroveň vlhkosti pokrmů, dokud nejsou podávány Odložený start trouby až o 24 hodin – užitečná funkce pro přípravu trouby nebo pokrmu před příchodem personálu do práce 500 rychlostí přípravy receptu plný nebo přerušovaný provoz DELTA T vaření 10stupňové řízení hladiny páry Regulace teploty v rozsahu 30 °C÷ 270 °C pro elektrické trouby a 30 °C÷ 260 °C pro USB port plynových trub pro rychlé a snadné stahování a nahrávání receptů na vaření a datové připojení Wi-Fi HACCP pro softwarové aktualizace Časovač nastavení možnosti uložení data a času DALŠÍ FUNKCE TROUBY MILLENNIAL S DOTYKOVOU OBRAZOVKOU: Bezpečnostní dvířka – otevření zámku na 60°, 90°, 120° a 180° zabraňuje popálení obsluhy v důsledku nekontrolovaného pohybu dveří po otevření dvířek dvojitě prosklené komory a LED osvětlení usnadňují sledování procesů v troubě Vnější sklo chlazené gravitačním chlazením pro zvýšení bezpečnosti personálu Dveře s pravostranným závěsem Snadno otevíratelné vnitřní sklo dvířek pro snadné čištění Těsnění dveří je vyrobeno z tlustého a žáruvzdorného silikonu, namontované v krytu trouby, snadná výměna bez nutnosti servisu Izolovaný kryt trouby nejen šetří elektřinu, ale také zvyšuje bezpečnost pracovníků kuchyně Žlábek pod dvířky brání odkapávání kondenzované páry, zejména ve smíšeném cyklu a parní komoře z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304 Tlakovaná varná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění trouby Všechny skříně z nerezové oceli Stupeň ochrany před vodou: IPX5 – elektrické verze a IPX3 – plynové verze Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnání trouby s přímým vlivem na její provoz Připojení k elektřině, upravené vodě, požadovanému kanalizačnímu systému Plynové trouby: výrobcem přizpůsobené pro zemní plyn GZ50 (polské označení) nebo G20 (evropské označení) dodávané s dalšími tryskami pro připojení propanbutanového plynu: ½.

Výkon: 180-300 nádobí/den Vzdálenost mezi sklíčky: 80 mm 3 ventilátory s automatickou reverzací Základna: 229538

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

HENDI
Tools for Chefs

Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň, Uvnitř
Pekařské komory	: 1
Napětí	: 400
Rozsah teploty od (°C)	: 30°C
Rozsah teploty do (°C)	: 270°C
Jednotka teploty	: Celsius
Časovač	: 12
Jednotka časovače	: Hodin(y)
Stupňování	: 10
Topný prvek	: Topný prvek
Stupeň krytí (IP kód)	: IPX5
Podporované standardy	: WiFi, USB
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí, Voděodolné
Možnost změny směru dveří	: Ne
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ano
Včetně příslušenství	:
Série	: Millennial Touch Screen
Prosklené dveře	: Ano
Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 850
Šířka (mm)	: 1035
Výška (mm)	: 1130
Hmotnost položky (kg)	: 140.4
Vnitřní délka (mm)	: 710
Vnitřní šířka (mm)	: 551
Vnitřní výška (mm)	: 875
Hodnota kapacity	: 10
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 80
Příkon (příkon) (W)	: 17000
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ano
Počet ventilátorů	: 3
Měření	: 850x1035x(H)1130
Hlavní materiály	: Kovy, Sklo
Materials	: Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel 18/0
Interior material	: Nerezová ocel 18/10

Přepravní specifikace

Délka obalu (mm)	:	0
Šířka obalu (mm)	:	0
Výška obalu (mm)	:	0
Quantity per (inner) package		0
Export carton length (mm)		0
Export carton width (mm)		0
Export carton height (mm)		0
Plastic packaging (gram)		0

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu