

Konvektomat Millenial Black Mask Gastro 5× GN 1/1, elektrická

MKF511BM

Tělo a pečicí komora z nerezové oceli AISI 304; reliéfní komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění. Skleněná dvířka, dvouvrstvá, s gravitačním větráním, závěsy na pravé straně, s blokadou při otevření na 60°, 90°, 120°, 180° pro bezpečný provoz; možnost objednat troubu se závěsy na druhé straně. Odkapávací miska na kondenzát s odtokem ve dveřích. 2 ventilátory s funkcí automatické reverzace, 3 rychlosti. (min. 1500 ot/min, max. 2800 ot/min). Výroba páry: přímé stříkání, 10 stupňů (0-100 %), elektronicky řízené. Dotykový ovládací panel (tenkovrstvý tranzistor) - barevný, 7palcový. Všechny parametry a funkce jsou označeny čísly nebo ikonami. 1bodová jádrová sonda zajišťující neustálou kontrolu parametrů pečení a vaření. Regulované nožičky pro ideální vyrovnaní trouby. Vaření/pečení ve 3 režimech: konvekce, pára, konvekce s párou (kombinovaný). Možnost ovládání kondenzační digestoře a růstové komory z úrovně ovládacího panelu. Automatický systém čištění ve 4 programech: eco, standardní, intenzivní, oplachování. Další funkce: -Přehřev: přehřátí komory o +30° C více, než je nastavená teplota. -Víceúrovňová: možnost vařit různé pokrmy za stejných podmínek, v různých dobách tepelného zpracování. -Udržovací skříň: udržování teploty uvařených pokrmů při podávání. -Cool Down: rychlé ochlazení komory, které umožňuje rychlou výměnu právě připravovaného produktu. -Proofer: trouba slouží také jako proofer. Vaření s funkcí DELTA T: vaření se sondou pro udržování konstantního rozdílu mezi teplotou uvnitř výrobku a teplotou uvnitř trouby. To pomáhá zabránit dopadu příliš vysoké teploty na výrobek. Patentované systémy Tecnoeka: -Airflowlogic™: přepracovaný deflektor pro zlepšení cirkulace vzduchu; umožňuje rovnoměrné pečení na všech úrovních. -Humilogic™: voda rozprašovaná za ventilátorem zajišťuje vysokou úroveň vlhkosti při nižší spotřebě vody; nejenže snižuje spotřebu vody, ale také přináší přirozenou chuť a vůni pokrmů. Vybaveno portem USB - pro stahování dat HACCP. Možnost programování: uložení 100 programů (vzorců), v každém až 10 kroků. Naprogramování odloženého startu až o 24 hodin. Nastavení doby provozu až do 11h 59min nebo nepřetržitý provoz. Ochrana proti přehřátí. Kapacita komory: 7 zásobníků GN 1/1 (nejsou součástí sady). Výstup: 75-120 nádobí/den. Stupeň vodotěsnosti: IPX 4. Teplotní rozsah: od 30 °C do 270 °C. Rozteč podpěr zásobníků: 68 mm. Podpěry zásobníků určené pro kontejnery GN 1/1. Výrobky vhodné pro troubu: - základna (kód: 229521), -hood (kód: MKKC5), -stohovací sada (kód: MKS11), -proofer (kód: MKM1211).



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

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

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

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

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

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

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)	: IPX4
Podporované standardy	: USB
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí, Voděodolné
Možnost změny směru dveří	: Ne
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ano
Včetně příslušenství	:
Série	: Millennial Black Mask
Prosklené dveře	: Ano

Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 730
Šířka (mm)	: 849
Výška (mm)	: 700
Hmotnost položky (kg)	: 78.4
Vnitřní délka (mm)	: 590
Vnitřní šířka (mm)	: 370
Vnitřní výška (mm)	: 425
Velikosti, které se hodí	: GN 1/1
Hodnota kapacity	: 5
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 68
Příkon (příkon) (W)	: 7800
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ano
Počet ventilátorů	: 1
Měření	: 730x849x(H)700
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)	:	9200

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

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

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

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

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

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