

Konvektomat Millennial Gastro Compact 10×GN 1/1 s dotykovou obrazovkou - elektrický code: MKF1011CTS

Řada nových elektrických konvektomatů MILLENNIAL TOUCH SCREEN COMPACT bude perfektně sloužit svému účelu kdekoliv, kde je důležitý každý centimetr. Pouze 500 mm šířky znamená, že je vhodný i do té nejmenší kuchyně. Je to též dobré řešení jako druhý nebo třetí konvektomat v kuchyni

Elektronický, 7palcový, barevný, dotykový ovládací panel TFT (Thin Film Transistor) umožňuje velmi přesné nastavení přednastavených parametrů vaření. Menu ovládání je zapsané v 42 jazycích, mimo jiné v češtině a slovenštině. Pec MILLENNIAL TOUCH SCREEN obsahuje 3 patentovaná řešení:

Airflowlogic™ – inovativní řešení spočívající v úplném přepracování deflektoru (štít krytu). Výsledkem je dokonalé proudění vzduchu pro nejlepší výsledek vaření

Humilogic™ – nový systém zvlhčování s přívodem vody přímo z ventilátoru. Poskytuje vysokou úroveň vlhkosti s výrazně nižší spotřebou vody

Drylogic™ – systém sušení komory pece Drylogic™. Díky neustále kontrole naprogramovaných parametrů a hodnot mají pece MILLENNIAL plnou kontrolu nad úrovní vlhkosti v komoře

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE:

Multi Level – tato funkce umožňuje připravit najednou více pokrmů, které vyžadují stejnou teplotu přípravy a množství páry, ale různou dobu zpracování. Funkce Multi Level umožňuje vaření všech jídel současně. Pec sama oznámí, jaké jídlo vyjmout z pece, protože je připravené.

Teploměr s vícebodovou sondou

1bodová teplotní sonda – díky sondě je pec schopná neustále sledovat a udržovat teplotu uvnitř potravin. Automaticky upravuje parametry tak aby zajistila dokonalý výsledek při pečení a vaření.

Systém automatického mytí – může být namontováno pouze v továrně. 4 mycí programy: ECO, Normální, Intenzivní, Oplach. Přizpůsobeno různým typům znečištění v komoře. Nová konstrukce mycí hlavy šetří až 30% vody.

Pre-Heating (Přehřev) – komora se přehřeje o 30°C více, než je nastavená teplota pro vaření.

Holding (Udržování) – po dokončení vaření udržuje pec potraviny na výdejní teplotě.

Cool Down (Ochlazení komory) – rychle sníží teplotu v komoře, aby mohla být vložena další potravina, která vyžaduje nižší teplotu vaření.

HACCP – možnost zobrazení aktuálních hodnot v peci pro kontrolu správného procesu vaření.

Proofer (Kynárna) – pec se přepne do režimu kynárna.

Holding Cabinet (Udržovací skříň) – pec lze použít jako udržovací skříň, která bude po celou dobu udržovat potraviny na výdejní teplotě a vlhkosti.

Možnost uložení 500 programů, každý po 10 krocích

Vyberte jeden z 500 programů a stiskněte START. Pec začne pracovat podle přesně nastavených hodnot, jako je teplota v

komoře, teplota uvnitř jídla, doba vaření, úroveň vlhkosti v každém kroku celého cyklu. Tyto parametry lze upravovat, ukládat a mazat z paměti.

Tři rychlosti ventilátoru – třístupňová regulace otáček ventilátoru zajišťuje nastavení rychlosti dle požadavků vaření a rovnoměrnému rozložení teploty v komoře.

Vaření s teplotní sondou – díky sondě může pec ovládat a udržovat teplotu uvnitř potravy. Neustále a automaticky upravuje parametry a zajišťuje dokonalé pečení a vaření.

Pečení pomocí funkce Delta T

Jedná se o vylepšenou metodu vaření pomocí sondy. Obzvláště užitečné pro vaření větších kusů masa, jako je např. šunka. Systém automaticky udržuje mírný rozdíl mezi teplotou v komoře a středem jídla. Výsledkem je rovnoměrně uvařené jídlo.

USB port – vhodné především pro kuchyně s více zařízeními. Stačí mít naprogramovanou jednu pec a do ostatních pecí nahrát program přes USB.

DALŠÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT:

Nastavení teploty v rozsahu od 30°C do 270°C

Odložený start až na 24h – užitečné pro přehřátí trouby nebo přípravu potravin ještě před příchodem personálu

Možnost uložení aktuálního data a času

Signál označující spuštění kondenzační digestoře (pouze u pecí s digestoří)

Pára vytvářená přímým nástřikem na topná tělesa s 10stupňovou regulací úrovně páry

Dveře pece s dvojitým sklem a LED osvětlením komory
Bezpečnostní dveře s nastavením zámku při 60°C, 90°C, 120°C a 180°C jako ochranu proti nekontrolovatelnému otevření dveří a následnému opaření

Vnější sklo pece s gravitačním chlazením

Dveře s pravým pantem

Snadné otevírání vnitřního skla dveří

Těsnění dveří ze silného a tepelně odolného silikonu, připevněného k obvodu komory pece pro snadnou výměnu
Izolovaný plášť pece je nejen energeticky úsporný, ale také zajišťuje bezpečnost personálu v kuchyni

Okapní miska pod dveřmi zachytává veškerý kondenzát po otevření dveří, především po vaření v páře

Pec je vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304

Lisovaná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění

Vnější plášť z nerezové oceli

Faktor těsnosti: IPX 5

Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnaní pece

Vyžaduje připojení na elektřinu, upravenou vodu, kanalizaci
Elektronické ovládání

Výkon: 150-200 nádobí/den

Vzdálenost mezi kolejnicemi: 68 mm

1 ventilátor s automatickou reverzací

Základna trouby: 229545



HENDI

Tools for Chefs



KÃ³d	V	W	LxWxH (W)
MKF1011CTS	400	15400	500x930x(H)970