Konvektomat s bojlerem Millenial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, elektrická, s automatickým systémem čištění

MKF711VTS

Řada moderních konvektomatů Millennial Touch Screen. Vybaveny barevným elektronickým 7palcovým dotykovým ovládacím panelem TFT. Možnost nastavení přesných parametrů vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů. Kategorie konvektomatů Touch Screen Gastro pro gastronomii – s menší pečící komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1. Kategorie konvektomatů Touch Screen Bakery pro cukrářství a pekařství – s větší pečicí komorou vybavenou zásuvy na plechy 600×400 mm. Široká nabídka konvektomatů, 4 velikosti pro každou kategorii, možnost připravit 72 až 480 jídel denně. Všechny konvektomaty jsou k dispozici v elektrické i plynové verzi. Konvektomaty Millennial Touch Screen se pyšní třemi patentovanými řešeními: Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovní a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů. Drylogic™ – Inovativní systém vysoušení komor konvektomatu. Díky neustálé kontrole naprogramovaných parametrů mají konvektomaty Millennial TS plnou kontrolu nad udržováním optimální vlhkosti v komoře. Speciální počítačem řízený ventil kontroluje výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje přebytečnou vlhkost. MULTILEVEL COOKING – Funkce, která umožňuje současně připravovat různé pokrmy, které vyžadují stejné podmínky, ale rozdílnou dobu tepelného zpracování. Proces může začít ve stejném okamžiku. Konvektomat sám informuje, kdy je třeba vyndat hotové jídlo z komory. VÍCEBODOVÁ SONDA – Vícebodová sonda se 3 kontrolními body ke zjištění a měření teploty uvnitř připravovaného pokrmu. AUTOMATICKÝ SYSTÉM MYTÍ – Standardní výbava všech konvektomatů, 4 mycí programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ, OPLACHOVÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Nová úsporná mycí hlavice snižuje spotřebu vody až o 30 %. Nešetříte jen vlastní peníze, ale také životního prostředí. BAREVNÝ ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ 480×(H)800 mm) DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL TFT – Díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů. Menu panelu ve 42 jazycích, mj. v češtině nebo angličtině. NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE: PRE-HEATING – předehřátí komory konvektomatu na vyšší teplotu (až o 30 °) než jaká byla původně nastavena HOLDING – udržování optimální teploty pokrmu po dokončení cyklu vaření COOLDOWN – rychlé zchlazení komory konvektomatu pro potřeby dalšího připravovaného pokrmu, který vyžaduje odlišné teplotní parametry, než jaké

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

jsou aktuálně v komoře HACCP – možnost stažení provozních parametrů konvektomatů za účelem kontroly správného průběhu vaření PROOFER – konvektomat funguje jako kynárna – tuto funkci určitě ocení cukrárny či pekárny HOLDING CABINET – konvektomat funguje jako banketní vozík, udržuje optimální servírovací teplotu a vlhkost pokrmů do okamžiku jejich výdeje. Odložený start konvektomatu až o 24 hodin – při příchodu personálu do práce bude jídlo či konvektomat zcela připraven Kuchařka obsahující přes 500 receptů 5 rychlosti ventilátoru, plný nebo přerušovaný provozní režim Vaření s využitím funkce DELTA T 10stupňová regulace napařování konvektomatu Nastavení teploty v rozmezí 30 °C – 270 °C u elektrické verze a 30 °C – 260 °C u plynové verze. Port USB pro snadné a rychlé stahování a nahrávání receptů a údajů systému HACCP Wi-Fi připojení pro aktualizaci softwaru Nastavení provozní doby Možnost zaznamenání dne a aktuální hodiny OSTATNÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK: Bezpečnostní dvířka – omezení úhlu otevření při 60°, 90°, 120° a 180° chrání obsluhu před popálením při nekontrolovaném otevření dvířek Dvojité prosklení dvířek komory a LED osvětlení pro snadnější kontrolu procesů uvnitř konvektomatu Gravitační chlazení vnějšího skla konvektomatu pro zvýšení bezpečnosti personálu Dvířka se závěsy na pravé straně. Pohodlná údržba vnitřního skla dvířek díky snadnému otevírání Těsnění dvířek v opláštění konvektomatu je ze silného silikonu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Těsnění lze snadno vyměnit, není nutně volat specializovaný servis Odizolované opláštění konvektomatu nejen šetří elektrickou energii, ale také zvyšuje bezpečnost kuchyňského personálu Díky odkapávací vaničce pod dvířky nedochází ke kapání kondenzované páry přímo na podlahu. Suchá podlaha pod a před konvektomatem je zárukou bezpečnosti práce personálu. Komora konvektomatu je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304 Lisovaná pečicí komora se snadno udržuje díky zaobleným rohům Opláštění z nerezové oceli Stupeň krytí: IPX4 – elektrické verze, IPX3 – plynové verze Díky stavitelným nožkám lze konvektomat postavit do ideální polohy. Správná poloho přímo ovlivňuje provoz zařízení. Vyžadované připojení k elektrické síti, upravené vodě, kanalizaci Plynové konvektomaty: továrně nastavené na zemní plyn ZP50 (polské označení), tedy G20 (označení evropské) jsou dodávány včetně trysek na propan-butan plynová přípojka: 1/2" Vaření v páře – díky vysoce výkonnému kotle získáte přístup k neomezenému množství páry. Tím zajistíte optimální přípravu našich pokrmů, čímž snížíte riziko jejich ztráty a zajistíte dokonalou reprodukovatelnost vašich pokrmů. Zelenina vařená pomocí páry, ryb, masa, vše je připraveno rychle, bez problémů a se všemi živinami.

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 blokádou při otevření na 60°, 90°, 120°, 180° pro bezpečný

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

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. Výroba páry v účinném kotli - neomezený přístup k páře. Dotykový ovládací panel TFT (Thin Film Transistor) - barevný dotykový displej s rozlišením 800x480 mm. Knoflík pro schvalování a procházení možností na ovládacím panelu. Vícebodová jádrová sonda - 3 body měření teploty. Regulované nožičky pro ideální vyrovnání 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: -Předehřev: předehřátí komory o +30˚C více, než je nastavená teplota. -Multilevel: možnost vařit různé pokrmy za stejných podmínek při různých dobách tepelného zpracování. -Udržovací skříň: udržování teploty pokrmů při podávání. -Cool Down: rychlé ochlazení komory, které umožňuje rychlou výměnu právě připravovaného produktu, -Proofer: trouba může sloužit jako růstová komora. Patentované systémy Tecnoeka: -Airflowlogic™: přepracovaný deflektor pro zlepšení cirkulace vzduchu. -Drylogic™: rychlé vysoušení komory trouby díky rychlému odstranění přebytečné vlhkosti. Vybaveno portem USB - pro stahování dat HACCP. Připojení Wi-Fi pro aktualizace softwaru. Programovatelné: 500 programů, každý až v 10 krocích. Možnost výběru oblíbených receptů a jejich nastavení jako receptů pro rychlé spuštění. Nabídka ve 42 jazycích. Programování odloženého startu až o 24 hodin. Ochrana proti přehřátí. Vyšší výkon topných těles ve srovnání s modelem MKF711TS: 15kW vám umožní objevit plný potenciál kotle. Kapacita komory: 7 zásobníků GN 1/1 (nejsou součástí sady). Stupeň vodotěsnosti: IPX 5. Teplotní rozsah: od 30 °C do 270 °C. Rozteč podpěr zásobníků: 73 mm.

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
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
Typ trouby	:	
Stupeň krytí (IP kód)	:	IPX3
Podporované standardy	:	WiFi, USB
Ochrany	:	Ochrana proti přehřátí
Nutné sestavení	:	Ne
Možnost změny směru dveří	:	Ne
Připojení k vodě	:	Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	:	Ano
Série	:	Millennial Touch Screen
Prosklené dveře	:	Ano
Balení na	:	1
Typ balení	:	Krabice
Délka (mm)	:	730
Šířka (mm)	:	849
Výška (mm)	:	850
Hmotnost položky (kg)	:	102
Vnitřní délka (mm)	:	590
Vnitřní šířka (mm)	:	372
Vnitřní výška (mm)	:	575
Velikosti, které se hodí	:	GN 1/1
Hodnota kapacity	:	7
Jednotka výkonu	:	Vozíky
Maximální zatížení	:	4
Max. jednotka zatížení	:	kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	:	68
Příkon (příkon) (W)	:	15000
Ovládací panel	:	Digitální
Programovatelné	:	Ano
Sonda	:	Ano
Počet ventilátorů	:	2
Počet komor	:	1
Měření	:	730x849x(H)850
Hlavní materiály	:	Kovy, Sklo
Materials	:	Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel
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