Konvektomat Millennial Gastro Compact 6×GN 1/1 konvektomat s dotykovým displejem - elektrický řízený code: MKF611CTS

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

Pece MILLENNIAL TOUCH SCREEN obsahují 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 MILLENIAL 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 (Předehřev) – komora se předehřeje 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 předehřátí 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 vyrovnání pece

Vyžaduje připojení na elektřinu, upravenou vodu, kanalizaci

Elektronické ovládání

Výkon: 90-120 nádobí/den

Vzdálenost mezi kolejnicemi: 68 mm

1 ventilátor s automatickou reverzací

Základna trouby: 229545

HENDI
Tools for Chefs

SPECIFIKACE

Ovládací panel	Digitální	Balení na	1
Počet ventilátorů	1	Sonda	Ano
Velikosti, které se hodí	GN11	Programovatelné	Ano
Příkon (příkon) (W)	7800	Rozteč podpěr podnosu (mm)	68
Typ balení	Krabice	Hmotnost položky (kg)	70.8
Délka (mm)	500	Vnitřní délka (mm)	380
Šířka (mm)	930	Vnitřní šířka (mm)	540
Výška (mm)	700	Vnitřní výška (mm)	439
Měření	500x930x(H)700	Maximální zatížení	4
Hlavní materiály	Kovy, Sklo	Max. jednotka zatížení	kg/zásobník
Materiály	Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel 18/0		
Interior material	Nerezová ocel 18/10		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

Export carton length (mm)	0	Hmotnost plastových obalů (g)	0
Export carton width (mm)	0	Quantity per (inner) package	0
Export carton height (mm)	0	GS1 (Dočasné pole) Baleno na	0
Délka obalu (mm)	0		
Šířka obalu (mm)	0		