

Konvektomat Millennium Black Mask Gastro, 20× GN 1/1 - elektronicky řízený, elektrický

MKF2011BM

Řada moderních konvektomatů Millennium Black Mask. Název není náhodný – černý 7palcový dotykový ovládací panel při vypnutí zcela zmizí na pozadí černé obruby dvířek konvektomatu. Kategorie konvektomatů Black Mask Gastro pro gastronomii – s menší pečicí komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1. Kategorie konvektomatů Black Mask 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 Millennium Black Mask se pyšní dvěma 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 úrovni a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennium s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů. Humilogic™ – Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky. 1-BODOVÁ SONDA – 1bodová sonda ke zjištění a měření teploty uvnitř připravovaného pokrmu. ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL – Díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Všechny funkce a možnosti se zobrazují pomocí čísel nebo ikon. Ovládací panel konvektomatů Millennium Black Mask nabízí celou řadu velmi zajímavých a inovativních funkcí: AUTOMATICKÝ SYSTÉM MYTÍ. Standardní výbava elektrických konvektomatů Gastro a Compact. 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. Volitelná výbava plynových konvektomatů. PRE-HEATING – přehřátí 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 jsou aktuálně v komoře. Port USB pro snadné a rychlé stahování a nahrávání receptů a údajů systému HACCP PROOFER – konvektomat funguje jako kynárna – tuto funkci určitě ocení cukrárny či pekárny. HOLDING CABINET – konvektomat funguje jako banketní vozík, udržuje optimální


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

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 se stovkou receptů, u každého receptu lze nastavit 10 po sobě jdoucích kroků 3 rychlosti ventilátoru, maximální 2800 ot./min, minimální 1500 ot./min Výkon ventilátoru: normální, polostatický, poloviční výkon Vaření s využitím funkce DELTA T10 stupňová regulace napařování konvektomatu Nastavení teploty v rozmezí 30 °C – 270 °C u elektrické verze a 30 °C – 260 °C u plynové verze. Nastavení provozní doby: až 11 h a 59 min nebo nepřetržitý NON STOP provoz 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 Dvojitě prosklená dvířka 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. Možnost objednání konvektomatu se závěsy na levé straně – příplatková verze. Možnost realizace pouze ve výrobě. Pozdější změna strany dvířek není možná. 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 poloha 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"

Výkon: 300-400 nádobí/den Vzdálenost mezi kolejnicemi: 66 mm
4 ventilátory s automatickou reverzací

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 Metsovu 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
Typ spotřebiče	:
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
Ochrana	: 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)	: 930
Šířka (mm)	: 1035
Výška (mm)	: 1900
Hmotnost položky (kg)	: 247.2
Vnitřní délka (mm)	: 710
Vnitřní šířka (mm)	: 551
Vnitřní výška (mm)	: 1440
Velikosti, které se hodí	: GN 1/1
Hodnota kapacity	: 20
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 66
Příkon (příkon) (W)	: 31000
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ano
Počet ventilátorů	: 4
Měření	: 930x1035x(H)1900
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)	:	14800

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 Metsovu 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