Konvektomat Millennial Black Mask Bakery 4x600x400 mm - ovládaná elektronicky, plynová

MKF464GBM

Řada moderních konvektomatů Millennial 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 pečící 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 Millennial 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 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.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 vůní. 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 Millennial 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 – předehřátí komory konvektomatu na vyšší teplotu (až o 30 °) než jaká byla původně nastavenaHOLDING – 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 HACCPPROOFER – 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 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

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./minVýkon ventilátoru: normální, polostatický, poloviční výkonVaření s využitím funkce DELTA T10stupňová regulace napařování konvektomatuNastavení 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 hodinyOSTATNÍ 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 konvektomatuGravitační chlazení vnějšího skla konvektomatu pro zvýšení bezpečnosti personáluDvířka 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 otevíráníTěsnění 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 304Lisovaná pečicí komora se snadno udržuje díky zaobleným rohůmOpláštění z nerezové oceliStupeň krytí: IPX4 – elektrické verze, IPX3 – plynové verzeDíky stavitelným nožkám lze konvektomat postavit do ideální polohy. Správná poloho přímo ovlivňuje provoz zařízení. Vyžadované připojení k elektrické síti, upravené vodě, kanalizaciPlynové konvektomaty: továrně nastavené na zemní plyn ZP50 (polské označení), tedy G20 (označení evropské) jsou dodávány včetně trysek na propan-butan plynová přípojka: 1/2"

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	: 230
Rozsah teploty od (°C)	: 30°C
Rozsah teploty do (°C)	: 260°C
Jednotka teploty	: Celsius
Časovač	: 12
Jednotka časovače	: Hodin(y)
Stupňování	: 10
Jednotka stupňování	: °C
Topný prvek	: Plynový hořák
Typ trouby	:
Typ plynu	: Zemní plyn
Energie plynu (kW)	: 9.3
Stupeň krytí (IP kód)	: IPX3
Délka kabelu (mm)	: 1600
Podporované standardy	: USB
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí
Nutné sestavení	: Ne
Možnost změny směru dveří	: Ne
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ne
Série	: Millennial Black Mask
Prosklené dveře	: Ano
Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 850
Šířka (mm)	: 1035
Výška (mm)	: 801
Hmotnost položky (kg)	: 102
Vnitřní délka (mm)	: 710
Vnitřní šířka (mm)	: 551
Vnitřní výška (mm)	: 425
Hodnota kapacity	: 4
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 80
Příkon (příkon) (W)	: 300
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ne
Počet ventilátorů	: 1
Počet komor	: 1
Měření	: 850x1035x(H)801
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