

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

MKF711TS

Řada moderních konvekčních parních trub s obrazovkou Millennial Hendi TouchTouch. Je vybaven 7-INCH ELEKTRONICKÝM OVLÁDACÍM PANELEM PRO PLNou BARVU TFT, který umožňuje velmi přesné nastavení požadovaných parametrů přípravy jídel. Uživatel může uložit nové a aktualizovat staré recepty, a to také ve více než 40 jazycích polštiny. Skupina trub Gastro s dotykovou obrazovkou pro gastronomii – menší varná komora s vodicími kolejnicemi pro nádoby GN 1/1. Skupina pekáren s dotykovou obrazovkou pro cukrovinky a pekárny – větší varná komora s vodicími lištami pro plechy o rozměrech 600 x 400 mm. Obě skupiny jsou vybaveny troubami ve 4 velikostech. Tato široká nabídka vám umožňuje vybrat si ideální troubu pro přípravu 72 až 480 jídel denně. Trouby každé skupiny jsou k dispozici ve verzi s elektrickým a plynovým pohonem. Trouby Millennial Touch Screen mají tři patentované funkce: Flow+ Inovativní řešení sestávající z kompletního přepracování deflektoru (ventilační kryt). Výsledkem je zlepšená cirkulace vzduchu, která zajišťuje nejlepší výsledky rovnoměrného vaření na každé úrovni a na každém místě nádoby GN nebo plechu o rozměrech 600 x 400 mm. Flow+ zaručuje vynikající kvalitu zpracování potravin v troubách. Trouba s patentem Flow+, která je mileniálem, nabízí maximální výkon v kuchyni. Nový zvlhčovací systém Humid+, který nasává vodu přímo z ventilátoru. Zajišťuje vysokou vlhkost a mnohem nižší spotřebu vody. V tomto systému pára zasahuje až do vařeného jídla, což zlepšuje jeho přirozenou chuť a aroma. Humid+ je řešením pro špičkové šéfkuchaře, kteří očekávají nejlepší výsledky. Dry+ Inovativní sušicí systém pro komoru trouby. Díky neustálému ověřování parametrů mají trouby Millennial TSHendi Touch plnou kontrolu nad udržováním správné úrovně vlhkosti ve varné komoře. Speciální ventil ovládaný počítačem řídí výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje nadměrnou vlhkost. **VÍCEÚROVŇOVÉ VAŘENÍ** Tato funkce umožňuje současnou přípravu různých pokrmů, které vyžadují stejné podmínky, ale různé doby vaření. Proces lze spustit současně. Trouba signalizuje, kdy je nutné jídlo vyjmout z varné komory. **VÍCEBODOVÁ SONTA** Vícebodová sonda se 3 řídicími body teploty pro stanovení a měření teploty uvnitř uvařeného produktu. **SYSTÉM AUTOMATICKÉHO PRANÍ** Každá trouba se standardně dodává se 4 mycími programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ, MÁCHÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Až 30% úspora vody díky nové mycí hlavě – nejenže ušetříte peníze, ale také pomůžete chránit životní prostředí. **ELEKTRONICKÝ 7-INCH (480x(H)800 mm) PLNĚ BAREVNÝ TFT DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEĽ** Elektronické ovládání umožňuje velmi přesné nastavení požadovaných parametrů přípravy jídel. Uživatel může uložit



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
 Ehrling 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

nové a aktualizovat staré recepty. Nabídka ovládání je k dispozici v až 42 jazycích, včetně polštiny a angličtiny. KLÍČOVÉ FUNKCE: PŘEDHŘÍVÁNÍ – přehřátí varné komory na teplotu o 30 stupňů vyšší, než je nastavená teplota PŘIDRŽENÍ – uchování potravin na vhodné vysoké teplotě přímo po dokončení cyklu vaření – CHLAZENÍ – rychlé ochlazení varné komory za účelem spuštění dalšího procesu vaření, který vyžaduje mnohem nižší teplotu HACCP – možnost stáhnout provozní parametry trouby za účelem řízení správného průběhu procesů vaření – TĚLESO – trouba slouží jako ověřovací komora – užitečná funkce v pekařských a cukrářských verzích HOLDING CABINET – trouba slouží jako skladovací skříň, udržuje správnou teplotu a správnou úroveň vlhkosti pokrmů, dokud nejsou podávány Odložený start trouby až o 24 hodin – užitečná funkce pro přípravu trouby nebo pokrmu před příchodem personálu do práce 500 rychlostí přípravy receptu plný nebo přerušovaný provoz DELTA T vaření 10stupňové řízení hladiny páry Regulace teploty v rozsahu 30 °C÷ 270 °C pro elektrické trouby a 30 °C÷ 260 °C pro USB port plynových trub pro rychlé a snadné stahování a nahrávání receptů na vaření a datové připojení Wi-Fi HACCP pro softwarové aktualizace Časovač nastavení možnosti uložení data a času DALŠÍ FUNKCE TROUBY MILLENNIAL S DOTYKOVOU OBRAZOVKOU: Bezpečnostní dvířka – otevření zámku na 60°, 90°, 120° a 180° zabraňuje popálení obsluhy v důsledku nekontrolovaného pohybu dveří po otevření dvířek dvojité prosklené komory a LED osvětlení usnadňují sledování procesů v troubě Vnější sklo chlazené gravitačním chlazením pro zvýšení bezpečnosti personálu Dveře s pravostranným závěsem Snadno otevíratelné vnitřní sklo dvířek pro snadné čištění Těsnění dveří je vyrobeno z tlustého a žáruvzdorného silikonu, namontované v krytu trouby, snadná výměna bez nutnosti servisu Izolovaný kryt trouby nejen šetří elektřinu, ale také zvyšuje bezpečnost pracovníků kuchyně Žlábkové pod dvířky brání odkapávání kondenzované páry, zejména ve smíšeném cyklu a parní komoře z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304 Tlaková varná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění trouby Všechny skříně z nerezové oceli Stupeň ochrany před vodou: IPX5 – elektrické verze a IPX3 – plynové verze Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnání trouby s přímým vlivem na její provoz Připojení k elektřině, upravené vodě, požadovanému kanalizačnímu systému Plynové trouby: výrobcem přizpůsobené pro zemní plyn GZ50 (polské označení) nebo G20 (evropské označení) dodávané s dalšími tryskami pro připojení propanbutanového plynu: 1/2.

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 blokadou při otevření na 60°, 90°, 120°, 180° pro bezpečný provoz; možnost objednat troubu se závěsy na druhé straně. Odkapávací miska na kondenzát s odtokem ve dveřích. 2 ventilátory s funkcí automatické reverzace, 3

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

rychlosti. Výroba páry: přímé stříkání, 10 stupňů (0-100 %), elektronicky řízené. 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 vyrovnaní 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. -Víceúrovňová: možnost přípravy různých pokrmů při nastavené teplotě. -Holding Cabinet: udržování vařených pokrmů ve stejných podmínkách v různých dobách tepelného zpracování. -Chlazení: udržování teploty pokrmů při podávání. -Proofer: trouba může sloužit jako růstová komora. Patentované systémy Tecnoeka: --Airflowlogic™: přepracovaný deflektor pro zlepšení cirkulace vzduchu. --Humilogic™: voda rozprašovaná zezadu ventilátoru zajišťuje vysokou úroveň vlhkosti při nižší spotřebě vody. --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. 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 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

Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň, Uvnitř
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)	: IPX5
Podporované standardy	: WiFi, USB
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí, Voděodolné
Nestabilní	: Ano
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ano
Včetně příslušenství	:
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)	: 96
Vnitřní délka (mm)	: 590
Vnitřní šířka (mm)	: 370
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)	: 11400
Ovládací panel	: Dotykový displej
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ano
Počet ventilátorů	: 2
Měření	: 730x849x(H)850
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)	:	40

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