Konvektomat Millennial Smart Gastro, 5× GN 1/1 - elektromechanicky ovládaný, elektrický, s čerpadlem pro stravování **code: MKF511SKKPU**

Řada velmi snadno ovladatelných konvektomatů Millennial Smart.
Kategorie konvektomatů Smart Gastro pro gastronomii – s menší pečící komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1.
Kategorie konvektomatů Smart 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 a plynové verzi.
Elektromechanické ovládání pomocí 3 voličů. Nastavení nejdůležitějších parametrů je snadné a nevyžaduje speciální školení. Možnost přípravy jídel pomocí suchého tepla, horkého vzduchu nebo 5stupňového parního režimu. Vše v konvekční funkci.

OVLÁDACÍ PANEL:
Nastavení času v rozsahu od 10 do 120 minut nebo NON STOP provoz
Nastavení tepoty v rozsahu od 100 °C do 270 °C u elektrické verze a v rozsahu od 100 °C do 260 °C u plynové verze
5stupňové nastavení parního režimu komory

Pára se vytváří pomoci přímého vstřikování vody s 5stupňovým nastavením úrovně napaření
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
Pohodlná údržba vnitřního skla dvířek díky snadnému otevírání
Těsnění dvířek v opláštění konvektomatu je z hrubého 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" Elektromechanické řízení
Kapacita: 75-100 jídel/den
Vzdálenost mezi sklíčky: 68 mm
1 ventilátor s automatickou reverzací
Instalované čerpadlo umožňuje čerpat vodu z libovolné nádrže, bez připojení k vodovodní síti
Základna trouby: 229521

KÃ³d	V	LxWxH (W)
MKF511SKKPU	400	730x855x(H)700