

Konvektomat Millennium Smart Gastro, 5x GN 1/1 - elektromechanicky ovládaný, elektrický, s čerpadlem pro stravování code: MKF511SKKPU

Řada velmi snadno ovladatelných konvektomatů Millennium Smart.

Kategorie konvektomatů Smart Gastro pro gastronomii – s menší pečicí komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1. Kategorie konvektomatů Smart Bakery pro cukrářství a pekařství – s větší pečicí komorou vybavenou zásuvy na plechy 600x400 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 teploty 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 pomocí 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

Dvojitě prosklená dvířka 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 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" 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



SPECIFIKACE



HENDI

Tools for Chefs

Vhodné pro	Kontakt s potravinami
Délka (mm)	730
Šířka (mm)	855
Výška (mm)	700



HENDI

Tools for Chefs

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

Délka exportní krabice (mm)	0
Šířka exportní krabice (mm)	0
Výška exportního kartonu (mm)	0
Délka vnitřního obalu (mm)	0
Šířka obalu (mm)	0

Hmotnost plastových obalů (g)	150
Množství na vnitřní balení	0
Balicí množství GS1	1