

Konvektomat Millennium Black Mask Gastro, 11× GN

1/1 - elektronicky řízený, elektrický code: MKF1111BM

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 – předehřátí 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 cukrárna

či pekárna. HOLDING CABINET – konvektomat funguje jako banketní vozík, udržuje optimální 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 otevíření při 60°, 90°, 120° a 180° chrání obsluhu před popálením při nekontrolovaném otevíření dvířek. Dvojitě prosklení dvířek komory a LED osvětlení pro snadnější kontrolu procesů uvnitř konvektomatu. Gravitace 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". Kapacita: 165-220 nádobí/den. Vzdálenost mezi kolejnicemi: 68 mm. 2 ventilátory s automatickou reverzací. Základna trouby: 229521



HENDI

Tools for Chefs



SPECIFIKACE

Jednotka výkonu	Vozíky
Ovládací panel	Digitální
Velikosti, které se hodí	GN 1/1
Příkon (příkon) (W)	15400
Vnitřní výška (mm)	855
Délka (mm)	730
Interior material	Nerezová ocel 18/10
Maximální zatížení	4
Měření	730x849x(H)1130
Balení na	1
Programovatelné	Ano
Hmotnost položky (kg)	113.8

Hodnota kapacity	11
Počet ventilátorů	2
Výška (mm)	1130
Vnitřní délka (mm)	590
Vnitřní šířka (mm)	372
Hlavní materiály	Kovy, Sklo
Materials	Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel 18/0
Max. jednotka zatížení	kg/zásobník
Typ balení	Krabice
Sonda	Ano
Rozteč podpěr podnosu (mm)	68
Šířka (mm)	849



HENDI

Tools for Chefs

PŘÍLOŽNÁ SPECIFIKACE

Export carton height (mm)	0
Export carton width (mm)	0
Délka obalu (mm)	0
Šířka obalu (mm)	0
Quantity per (inner) package	0

Export carton length (mm)	0
GS1 (Dočasné pole) Baleno na	1
Výška obalu (mm)	0
Plastic packaging (gram)	6600