

Konvektomat Millennial Black Mask Gastro Compact

6xGN 1/1 konvektomat - elektrický code: MKF611CBM

Řada nových elektrických konvektomatů bude perfektně sloužit svému účelu kdekoliv, kde je důležitý každý centimetr. Pouze 500 mm šířky dovolí, že pec se hodí i do nejmenší kuchyně. Je to také dobré řešení jako druhý nebo třetí konvektomat v kuchyni

Elektronický, 7palcový, dotykový ovládací panel umožňuje velmi přesné nastavení přednastavených parametrů vaření. Pece MILLENNIAL BLACK MASK obsahují dvě patentovaná řešení:

Airflowlogic™ – inovativní řešení spočívající v úplném zpracování deflektoru (štít krytu). Výsledkem je dokonale proudění vzduchu pro nejlepší výsledek vaření

Humilogic™ – nový systém zvlhčování s přívodem vody přímo z ventilátoru. Poskytuje vysokou úroveň vlhkosti s výrazně nižší spotřebou vody

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE:

1bodová teplotní sonda – díky sondě je pec schopná neustále sledovat a udržovat teplotu uvnitř potravin. Automaticky upravuje parametry tak aby zajistila dokonalý výsledek při pečení a vaření.

Systém automatického mytí – může být namontovaný pouze v továrně. 4 mycí programy: ECO, Normální, Intenzivní, Oplach. Přizpůsobeno různým typům znečištění v komoře. Nová konstrukce mycí hlavy šetří až 30% vody.

Pre-Heating (Předehřev) – komora se předehřeje o 30°C více, než je nastavená teplota pro vaření.

Holding (Udržování) – po dokončení vaření udržuje pec potraviny na výdejní teplotě.

Cool Down (Ochlazení komory) – rychle sníží teplotu v komoře, aby mohla být vložena další potravina, která vyžaduje nižší teplotu vaření.

HACCP – možnost zobrazení aktuálních hodnot v peci pro kontrolu správného procesu vaření.

Proofer (Kynárna) – pec se přepne do režimu kynárna.

Holding Cabinet (Udržovací skříň) – pec lze použít jako udržovací skříň, která bude po celou dobu udržovat potraviny na výdejní teplotě a vlhkosti.

Možnost uložení 100 programů, každý po 10 krocích

Vyberte jeden ze 100 programů a stiskněte START. Pec začne pracovat podle přesně nastavených hodnot, jako je teplota v komoře, teplota uvnitř jídla, doba vaření, úroveň vlhkosti v každém kroku celého cyklu. Tyto parametry lze upravovat, ukládat a mazat z paměti.

Tři rychlosti ventilátoru od 1500 do 2800 ot./min

Třístupňová regulace otáček ventilátoru zajišťuje nastavení rychlosti dle požadavků vaření a rovnoměrnému rozložení teploty v komoře.

Vaření s teplotní sondou – díky sondě může pec ovládat a udržovat teplotu uvnitř potravy. Neustále a automaticky upravuje parametry a zajišťuje dokonalé pečení a vaření
Pečení pomocí funkce Delta T

Jedná se o vylepšenou metodu vaření pomocí sondy. Obzvláště užitečné pro vaření větších kusů masa, jako je např. šunka. Systém automaticky udržuje mírný rozdíl mezi teplotou v komoře a středem jídla. Výsledkem je rovnoměrně uvařené jídlo.

USB port – vhodné především pro kuchyně s více zařízeními. Stačí mít naprogramovanou jednu pec a do ostatních pecí nahrát program přes USB.

DALŠÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

Nastavení teploty v rozsahu od 30°C do 270°C

Nastavení času práce do 11 hod., 59 min. nebo nepřetržitého provozu NON-STOP

Odložený start až na 24h – užitečné pro předehřátí trouby nebo přípravu potravin ještě před příchodem personálu

Možnost uložení aktuálního data a času

Signál označující spuštění kondenzační digestoře (pouze u pecí s digestoří)

Pára vytvářená přímým nástřikem na topná tělesa s 10stupňovou regulací úrovně páry

Dveře pece s dvojitým sklem a LED osvětlením komory
Bezpečnostní dveře s nastavením zámku při 60°C, 90°C, 120°C a 180°C jako ochranu proti nekontrolovatelnému otevření dveří a následnému opaření

Vnější sklo pece s gravitačním chlazením

Dveře s pravým pantem

Snadné otevírání vnitřního skla dveří

Těsnění dveří ze silného a tepelně odolného silikonu, připevněného k obvodu komory pece pro snadnou výměnu
Izolovaný plášť pece je nejen energeticky úsporný, ale také zajišťuje bezpečnost personálu v kuchyni

Okapní miska pod dveřmi zachytává veškerý kondenzát po otevření dveří, především po vaření v páře

Komora pece je vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304

Lisovaná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění

Vnější plášť z nerezové oceli

Faktor těsnosti: IPX 4

Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnaní pece

Vyžaduje připojení na elektrinu, upravenou vodu a odpady
Elektronické ovládání.

Výkon: 90-120 nádobí/den.

Vzdálenost mezi kolejnicemi: 68 mm.

1 ventilátor s automatickou reverzací.

Základna trouby: MKTS11C.





HENDI

Tools for Chefs

SPECIFIKACE

Jednotka výkonu	Vozíky
Ovládací panel	Digitální
Velikosti, které se hodí	GN 1/1
Příkon (příkon) (W)	7800
Vnitřní výška (mm)	439
Délka (mm)	500
Interior material	Nerezová ocel 18/10
Maximální zatížení	4
Měření	500x930x(H)700
Balení na	1
Programovatelné	Ano
Hmotnost položky (kg)	70.8

PÁŤEPRVNĚ SPECIFIKACE

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

Hodnota kapacity	6
Počet ventilátorů	1
Výška (mm)	700
Vnitřní délka (mm)	380
Vnitřní šířka (mm)	540
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)	930
Export carton length (mm)	0
GS1 (Dočasné pole) Baleno na	1
Výška obalu (mm)	0
Plastic packaging (gram)	8000