Konvektomat Millennial Smart Bakery, 10x600x400 mm - ovládaná elektromechanicky, plynová

MKF1064GS

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"

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

HENDI
Tools for Chefs

Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň
Pekařské komory	: 1
Napětí	: 230
Rozsah teploty od (°C)	: 100°C
Rozsah teploty do (°C)	: 260°C
Jednotka teploty	: Celsius
Časovač	: 120
Jednotka časovače	: Minut(y)
Stupňování	: 5
Jednotka stupňování	: °C
Topný prvek	: Plynový hořák
Typ trouby	:
Typ plynu	: Zemní plyn
Energie plynu (kW)	: 18
Stupeň krytí (IP kód)	: IPX3
Délka kabelu (mm)	: 1600
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí
Nutné sestavení	: Ne
Možnost změny směru dveří	: Ne
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ne
Série	: Millennial Smart
Prosklené dveře	: Ano
Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 850
Šířka (mm)	: 1041
Výška (mm)	: 1231
Hmotnost položky (kg)	: 158
Vnitřní délka (mm)	: 710
Vnitřní šířka (mm)	: 551
Vnitřní výška (mm)	: 875
Hodnota kapacity	: 10
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 80
Příkon (příkon) (W)	: 700
Ovládací panel	: Analogové
Programovatelné	: Ne
Sonda	: Ne
Počet ventilátorů	: 3
Počet komor	: 1
Měření	: 850x1041x(H)1231
Hlavní materiály	: Kovy, Sklo
Materials	: Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel
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)		0

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu