

Konvektomat Millennium Black Mask Gastro Compact 10×GN 1/1 - elektrický řízený

MKF1011CBM

Řada nových elektrických konvektomatů bude perfektně sloužit svému účelu kdekoli, 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 přepracování deflektoru (štít krytu). Výsledkem je dokonalé 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: 1 bodová 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 snižuje 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 potavy. 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



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

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

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

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

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

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

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 předeřtí 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 elektřinu, upravenou vodu a odpady

Elektronické ovládání Výkon: 150-200 nádobí/den Vzdálenost mezi kolejnicemi: 68 mm 1 ventilátor s automatickou reverzací Základna trouby: 229545

HENDI B.V.

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

HENDI Polska Sp. z o.o.

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

HENDI GmbH

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

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

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

Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň, Uvnitř
Pekařské komory	: 1
Napětí	: 400
Rozsah teploty od [°C]	: 30°C
Rozsah teploty do [°C]	: 270°C
Jednotka teploty	: Celsius
Časovač	: 12
Jednotka časovače	: Hodin(y)
Stupňování	: 10
Topný prvek	: Topný prvek
Stupeň krytí (IP kód)	: IPX4
Podporované standardy	: USB
Ochrany	: Ochrana proti přehřátí, Voděodolné
Možnost změny směru dveří	: Ne
Připojení k vodě	: Ano
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ano
Včetně příslušenství	:
Série	: Millennial Black Mask
Prosklené dveře	: Ano

Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 500
Šířka (mm)	: 930
Výška (mm)	: 970
Hmotnost položky (kg)	: 95.2
Vnitřní délka (mm)	: 380
Vnitřní šířka (mm)	: 540
Vnitřní výška (mm)	: 711
Velikosti, které se hodí	: GN 1/1
Hodnota kapacity	: 10
Jednotka výkonu	: Vozíky
Maximální zatížení	: 4
Max. jednotka zatížení	: kg/zásobník
Rozteč podpěr podnosu (mm)	: 68
Příkon (příkon) (W)	: 15400
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Sonda	: Ano
Počet ventilátorů	: 2
Měření	: 500x930x(H)970
Hlavní materiály	: Kovy, Sklo
Materials	: Dvojitá skleněná tabule, Nerezová ocel 18/0
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)	:	50

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

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

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

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

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

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