



Konvekcinė krosnis MKF 511 BM

5860.00€

Kaina be PVM: 4842.98€ | Kaina su PVM: 5860.00€

Prekės kodas: MKF 511 BM

Prekės aprašymas

- galingumas: 7,8 kW/400V;
- temperatūra: 30 °C iki 270 °C;
- talpa: 5 gastro indai GN1/1;
- pagrindinės funkcijos: kepimas; kepimas su garais; virimas; lėtas kepimas;
- papildomos funkcijos: „nepertraukiama“ gamyba; kepimo atidėjimas; kameros temperatūros palaikymas; greitas kameros vėsinimas; DeltaT;
- elektroninis valdymas;
- šiuolaikiškas BLACK MASK ekrano dizainas. Išjungus krosnį juodas valdymo ekranas susilieja su juodu krosnies durelių dangčiu ir tampa nematomas;
- galimybė išsaugoti 100 programų (po 10 žingsnių kiekvienoje): tiesiog pasirinkite vieną iš 100 programų ir paspauskite START. Krosnis pradės veikti pati, tiksliai išlaikydama anksčiau išsaugotus parametrus, tokius kaip temperatūra kameroje, temperatūra indo viduje, kepimo laikas, drėgmės laipsnis kiekviename viso ciklo etape. Šiuos parametrus galima pakeisti, išsaugoti ir ištrinti iš atminties;
- veikimo laiko nustatymas iki 11 valandų, 59 minučių arba nepertraukiamas veikimas NON-STOP;
- 10 garų padavimo lygių;
- mėgstamiausių receptų greitas pasirinkimas;
- reversinis ventiliatorius;
- 3 ventiliatoriaus greičiai. Trijų pakopų ventiliatoriaus greičio valdymas užtikrina, kad oro srautas reguliuojamas atsižvelgiant į kepimo poreikius, o temperatūra yra vienoda visoje kepimo kameroje.
- LED apšvietimas;
- atstumas tarp kreipiančiųjų 68 mm;



- išorė ir vidus iš nerūdijančio plieno;
- apsaugos klasė: IPX4;
- dvigubas rankenos atidarymas;
- paprastas kreipiančiųjų tvirtinimas;
- lengvai valomas durų stiklas (tiek iš išorės, tiek iš vidaus);
- saugios durys - spynos atidaromos esant 60 °, 90 °, 120 ° ir 180 ° kampu;
- durelėse įmontuotas garų kondensato surinkimo padėklas;
- reguliuojamos kojelės užtikrina puikų krosnies išlyginimą;
- reikia elektros jungties, švaraus vandens, kanalizacijos pajungimo;
- inovatyvus dizainas: minimalizmas ir elegancija sujungia funkcialumą ir ekonomiškumą;
- "Airflowlogic"- oro cirkuliacijos sistema. Tai patentuota naujoviška oro srauto technologija kepimo kameroje. Kepimo procesas vyksta greičiau ir maistas iškepa tolygiau;
- "Humilogic" sistema - nauja , patentuota drėkinimo sistema, kuri paduoda vandenį tiesiai iš ventiliatoriaus. Tai užtikrina aukštą drėgmės lygį ir žymiai sumažina vandens suvartojimą. Maistas nepraranda savo maistinių savybių;
- Multi Level funkcija: naudinga ruošiant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra ir garavimo laipsnis, tačiau skirtingas kepimo laikas. 'Multi Level' režimas leidžia gaminti visus patiekalus vienu metu, o krosnis nurodys, kurį patiekalą išimti iš kameros, kai jis bus paruoštas;
- PRE-HEATING: kameros šildymas +30 °C virš nustatytos temperatūros, krosnies paruošimas maistui priimti;
- Holding: maistas laikomas pakankamai aukštoje temperatūroje iškart po ruošimo ciklo pabaigos;
- Cool Down: greitas kameros temperatūros sumažinimas, kad būtų galima pritaikyti kitam patiekalui, kuriam reikalinga žemesnė temperatūra, nei vyrauja kameroje;
- HACCP: galimybė nuskaityti krosnies veikimo parametrus, kad būtų galima kontroliuoti tinkamą kepimo eigą;
- Proofer: funkcija krosnį paverčia kildinimo kamera;
- Holding Cabinet: krosnis gali veikti kaip pokylių spinta - maistas laikomas pakankamai aukštoje temperatūroje ir drėkinamas, kol nebus patiekiamas;
- maisto gaminimas naudojant funkciją 'Delta T': tai patobulintas termo adatos veikimo būdas. Ypač naudinga ruošiant didelius mėsos gabalus, pavyzdžiui, kumpį. Tai leidžia išlaikyti tą patį skirtumą tarp temperatūros virimo kameroje ir temperatūros gaminamo maisto viduje per visą virimo/kepimo ciklą. Todėl maistas gaminamas tolygiai;
- USB jungtis receptams ir HACCP duomenims atsisiųsti;
- matmenys: 730x849x700 mm;
- svoris: 78,4 kg.

Gamintojas: TecnoEka - Italija



