

**Φούρνος Combi Αερίου με Black Mask Οθόνη Αφής 11 GN 1/1 - MKF 1111 G BM**



**SKU:** 3346

## Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Πίνακας ελέγχου μέσω οθόνη αφής (Black Mask)
- ✓ Προγραμματισμένες συνταγές (έως 100)
- ✓ Προγραμματισμένα στάδια μαγειρέματος (έως 10)
- ✓ Έλεγχος θερμ/σίας: με ψηφιακό θερμόμετρο
- ✓ Αισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα (προαιρετικά)
- ✓ Με ατμό (10 επίπεδα επιλογής)
- ✓ 2 μοτέρ (διπλής κατεύθυνσης)
- ✓ Αυτόματο σύστημα πλύσης (προαιρετικά)
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά (προαιρετικά άνοιγμα αριστερά)

## Πιστοποιήσεις



## ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

### Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### Φούρνος Combi Αερίου με Black Mask Οθόνη Αφής 11 GN 1/1 - MKF 1111 G BM

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Black Mask Οθόνη Αφής 11 GN 1/1 - MKF 1111 G BM ανήκει στην νέα σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας MILLENNIAL BLACK MASK του ιταλικού εργοστασίου Eka. Η σειρά MILLENNIAL BLACK MASK χαρακτηρίζεται από τις απεριόριστες δυνατότητες που σας προσφέρει για να έχετε τον απόλυτο έλεγχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Ο Φούρνος Αερίου Combi MKF 1111 G BM διαθέτει οθόνη αφής για τον έλεγχο πολλών παραμέτρων, όπως την ώρα και φάση μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ΔΤ (Διαφορά 40°C προϊόν/θάλαμος), τη θερμ/σία στον πυρήνα, τον ατμό κ.ά. Σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε με 2 διαφορετικούς τρόπους, κυκλοθερμικό μαγείρεμα και ημιστατικό μαγείρεμα. Διαθέτει 11 οδηγούς για ταψιά GN 1/1 και ο θάλαμος του φούρνου είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304.

Επιπλέον διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης, συντήρησης και σύστημα ψύξης του θαλάμου μαγειρέματος. Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως 100 προγραμματιζόμενες συνταγές και να μαγειρέψετε σε έως 10 φάσεις/στάδια μαγειρέματος. Η θερμοκρασία ελέγχεται με ψηφιακό αισθητήρα (θερμοκρασία λειτουργίας από 30° έως 260°C) και ο άμεσος ατμός από την οθόνη αφής με 10 επίπεδα επιλογής. Διαθέτει λογισμικό διαχείρισης υγρασίας, προγραμματιζόμενη εκκίνηση φούρνου, 40 ήδη αποθηκευμένες συνταγές, σύστημα HACCP και θύρα USB. Διαθέτει μηχανισμό στην πόρτα για ρυθμιζόμενο άνοιγμα και σταθεροποίηση της πόρτας (60°, 90°, 120°, 180°) για την ευκολία του χρήστη και ρυθμιζόμενα πόδια. Επίσης, σας επιτρέπει να ρυθμίζετε και να ελέγχετε το θερμοθάλαμο-στόφα από το φούρνο.

Είναι σημαντικό να αναφερθούμε στα δύο πατενταρισμένα συστήματα του κυκλοθερμικού φούρνου εστιατορίου με οθόνη αφής MKF 1111 G BM, το Humilogic™ και το Airflowlogic™. Το Humilogic™ που επιτρέπει ποιοτικό μαγείρεμα στον ατμό, μέσω υψηλού επιπέδου υγρασίας στο θάλαμο μαγειρέματος, αφού το νερό διανέμεται μέσω του ανεμιστήρα (σημαντική μείωση της κατανάλωσης). Το Airflowlogic™ είναι μία πατενταρισμένη καινοτομία για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλο τον θάλαμο μαγειρέματος.

Μπορείτε να εγκαταστήσετε αυτόματο σύστημα πλύσης, ως προαιρετικό αξεσουάρ, για τον εύκολο και γρήγορο καθαρισμό του φούρνου! Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε το φούρνο κάθε ημέρα μετά το τέλος της χρήσης του, ώστε να μην παραμένουν υπολείμματα τα οποία θα καούν εάν λειτουργήσετε το φούρνο πριν καθαριστεί. Επίσης, μπορείτε να προσθέσετε προαιρετικά αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα. Διαθέτει Πιστοποίηση CB και Αδιάβροχη Προστασία IPX3. Ο εκλεπτυσμένος σχεδιασμός, η μείωση του μήκους του σε σχέση με τον αντίστοιχο της σειράς Evolution και οι δυνατότητές του είναι μερικοί από τους λόγους που θα τον προτιμήσετε.

## Χαρακτηριστικά

### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Τύπος μαγειρέματος: κυκλοθερμικός και ημιστατικός
  - Πίνακας ελέγχου μέσω Black Mask οθόνη αφής
    - Αποθηκευμένες συνταγές: 40
    - Προγραμματιζόμενες συνταγές: 100
  - Φάσεις μαγειρέματος: 10 προγραμματιζόμενες
  - Έλεγχος θερμοκρασίας με ψηφιακό αισθητήρα
- Προθέρμανση 180°C, συντήρηση, σύστημα ψύξης θαλάμου
  - Προγραμματισμένη εκκίνηση για έως 24 ώρες μετά
    - Υλικό θαλάμου: AISI 304
    - Θύρα USB
    - Σύστημα HACCP
  - Πατέντα Airflowlogic™ (σύστημα για ανεμιστήρες)
  - Πατέντα Humilogic™ (σύστημα για άμεσο ατμό)
  - Πιστοποίηση CB & Αδιάβροχη Προστασία IPX3
  - Συλλέκτης ατμού με αποστράγγιση στην πόρτα
    - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
    - Ρυθμιζόμενα πόδια
- Δυνατότητα εγκατάστασης: αισθητήρα στον πυρήνα (core probe), αυτόματο σύστημα πλύσης (προαιρετικά)
- **Eka** Ιταλικής κατασκευής

### Τεχνικά Χαρακτηριστικά

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Χωρητικότητα:               | 11 ταψιά GN 1/1                    |
| Απόσταση μεταξύ των οδηγών: | 68 mm                              |
| Θερμοκρασία:                | 30° – 260°C                        |
| Ατμός άμεσος:               | 10 επίπεδα, έλεγχος από οθόνη αφής |
| Μοτέρ:                      | 2 διπλής κατεύθυνσης               |
| Ισχύς:                      | 17,5 kW                            |
| Τάση:                       | 230 V                              |
| Συχνότητα:                  | 50/60 Hz                           |
| Καθαρό βάρος:               | 141 kg                             |
| Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):         | 73 x 84,9 x 123,1 cm               |

### Προαιρετικά



Σχάρα Ψησίματος



Αισθητήρας θερμ/σίας με βάση EKSCS



Καπνιστήρι ΜΚΑΦ



Συγκεντρωτής λίπους ΜΚCG



Φίλτρο ενεργού άνθρακα ΕΚFCA



Ενεργός άνθρακας RCA



Αυτόματο σύστημα πλύσης MKWT



Απορρυπαντικό & Γυαλιστικό MKDET



Αποσκληρυντής νερού 8 lt KAF



Κεφαλή φίλτρου για βελτιστοπ. νερού ΚΤΑ



Φίλτρο για βελτιστοπ. νερού ΚΑ

**PDF**