

Φούρνος Combi Αερίου με Black Mask Οθόνη Αφής 20 GN 1/1 - MKF 2011 G BM



SKU: 5614

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Πίνακας ελέγχου μέσω οθόνη αφής (Black Mask)
- ✓ Προγραμματισμένες συνταγές (έως 100)
- ✓ Προγραμματισμένα στάδια μαγειρέματος (έως 10)
- ✓ Έλεγχος θερμ/σίας: με 2 ψηφιακά θερμόμετρα
- ✓ Αισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα (προαιρετικά)
- ✓ Με ατμό (10 επίπεδα επιλογής)
- ✓ 4 μοτέρ (διπλής κατεύθυνσης)
- ✓ Με τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο
- ✓ 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 20 GN 1/1 – MKF 2011 G BM

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Black Mask Οθόνη Αφής 20 GN 1/1 – MKF 2011 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 Combi MKF 2011 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 20 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 ψηφιακούς αισθητήρες (θερμοκρασία λειτουργίας από 30° έως 270°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. Περιλαμβάνει ανοξείδωτο AISI 304 τρόλεϊ με αφαιρούμενη λαβή και φρένα στις ρόδες για εύκολη τοποθέτηση των ταψιών. 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 2011 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 IPX4. 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 2 ψηφιακά θερμομέτρα
- 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 IPX4
- Με τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο (EKCR 20TC)
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
 - Ρυθμιζόμενα πόδια
- Δυνατότητα εγκατάστασης: αισθητήρα στον πυρήνα (core probe), αυτόματο σύστημα πλύσης (προαιρετικά)
- **Eka** Ιταλικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN 1/1
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	66 mm
Θερμοκρασία:	30° - 260°C
Ατμός άμεσος:	10 επίπεδα, έλεγχος από οθόνη αφής
Μοτέρ:	4 διπλής κατεύθυνσης
Ισχύς:	30 kW
Τάση:	230 V
Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	277 kg
Διαστάσεις trolley (ΜxΒxΥ):	66 x 56 x 170,4 cm
Διαστάσεις φούρνου (ΜxΒxΥ):	93 x 116 x 206 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