

Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 16 ταψιά 60×40 cm - MKF 1664 G TS



SKU: 793661

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Πίνακας ελέγχου μέσω οθόνη αφής & διακόπτη κύλισης/scroll
- ✓ Πίνακας ελέγχου σε 42 διαθέσιμες γλώσσες
- ✓ Προγραμματισμένες συνταγές (έως 500)
- ✓ Προγραμματισμένα στάδια μαγειρέματος (έως 10)
- ✓ Έλεγχος θερμ/σίας: με ψηφιακό θερμόμετρο
- ✓ Αισθητήρας θερμ/σίας στον πυρήνα
- ✓ Με ατμό (10 επίπεδα επιλογής)
- ✓ 4 μοτέρ (διπλής κατεύθυνσης)
- ✓ Με τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο
- ✓ Αυτόματο σύστημα πλύσης
- ✓ Άνοιγμα πόρτας δεξιά (προαιρετικά άνοιγμα αριστερά)

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 16 ταψιά 60x40 cm - MKF 1664 G TS

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 16 ταψιά 60x40 cm - MKF 1664 G TS ανήκει στην νέα σειρά επαγγελματικών φούρνων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής MILLENNIAL TOUCH SCREEN του ιταλικού εργοστασίου Eka. Η σειρά MILLENNIAL TOUCH SCREEN χαρακτηρίζεται από τις απεριόριστες δυνατότητες που σας προσφέρει για να έχετε τον απόλυτο έλεγχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε συνδυασμό με την απλότητα στη χρήση του (π.χ μέσω χρήσης εικόνων).

Ο Φούρνος Combi Αερίου MKF 1664 G TS διαθέτει οθόνη αφής και διακόπτη κύλισης (scroll) 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. Επίσης σας επιτρέπει να μαγειρέψετε σε κενό αέρος (τρόφιμα που έχετε περάσει από vacuum). Ένα άλλο πλεονέκτημα είναι ότι διαθέτει τη λειτουργία "Multi level cooking", όπου σας επιτρέπει να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά που απαιτούν τις ίδιες συνθήκες κλίματος με διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να μεταφραστεί σε 42 γλώσσες, συμπεριλαμβάνονται και τα Ελληνικά, για μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση του. Σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε με 2 διαφορετικούς τρόπους, κυκλοθερμικό μαγείρεμα και ημιστατικό μαγείρεμα. Διαθέτει 16 οδηγούς για ταψιά 60x40 cm και ο θάλαμος του φούρνου είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304. Επίσης, περιλαμβάνει ανοξείδωτο AISI 304 τρόλεϊ με αφαιρούμενη λαβή και φρένα στις ρόδες για εύκολη τοποθέτηση των ταψιών.

Επιπλέον διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης, συντήρησης και σύστημα ψύξης του θαλάμου μαγειρέματος. Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως 500 προγραμματιζόμενες συνταγές και να μαγειρέψετε σε έως 10 φάσεις/στάδια μαγειρέματος. Η θερμοκρασία ελέγχεται με ψηφιακό αισθητήρα (θερμοκρασία λειτουργίας από 30° έως 270°C) και ο άμεσος ατμός από την οθόνη αφής με 10 επίπεδα επιλογής. Για να μειώσετε το χρόνο προετοιμασίας μπορείτε να αποθηκεύσετε συνταγές στα "Αγαπημένα" για την πιο γρήγορη εύρεση και εκτέλεσή τους. Διαθέτει λογισμικό διαχείρισης υγρασίας, προγραμματιζόμενη εκκίνηση φούρνου, 40 ήδη αποθηκευμένες συνταγές, σύστημα HACCP και Wi-Fi 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 τρία πατενταρισμένα συστήματα του κυκλοθερμικού φούρνου ζαχαροπλαστικής με οθόνη αφής MKF 1664 G TS, το Humilogic™, το Airflowlogic™ και το Drylogic™. 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. Το Drylogic™ είναι ένα πατενταρισμένο σύστημα, γρήγορης ξήρανσης στο θάλαμο μαγειρέματος. Εισάγει αέρα από το εξωτερικό του φούρνου για να μειώσει την υγρασία εσωτερικά του θαλάμου. Μέσω ελέγχου προκαθορισμένων παραμέτρων, η σειρά Millennial προσφέρει πλήρη έλεγχο στη διαχείριση της υγρασίας στο θάλαμο μαγειρέματος. Έτσι, χάρη στις πατέντες Airflowlogic, Humilogic και Drylogic φαγητά, όπως πίτσα, ψωμί, προϊόντα σφολιάτας, curcakes, μπισκότα κ.ά. θα μαγειρεύονται πάντα με ομοιογενή τρόπο,

χαρίζοντάς σας τις πιο αυθεντικές γεύσεις!

Ο κυκλοθερμικός φούρνος αερίου combi MKF 1664 G TS διαθέτει ενσωματωμένο αυτόματο σύστημα πλύσης 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, διαθέτει πολυαισθητήρα 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 οθόνη αφής & διακόπτη κύλισης-scroll
 - Πίνακας ελέγχου σε 42 διαθέσιμες γλώσσες
 - Αποθηκευμένες συνταγές: 40
- Δυνατότητα αποθήκευσης αγαπημένων συνταγών
- Προγραμματιζόμενες συνταγές: 500 (δυνατότητα αποθήκευσης αγαπημένων)
 - Φάσεις μαγειρέματος: 10 προγραμματιζόμενες
 - Έλεγχος θερμοκρασίας με ψηφιακό αισθητήρα
- Λειτουργία μαγειρέματος σε κενό αέρος & Multi level cooking
 - Προθέρμανση 180°C, συντήρηση, σύστημα ψύξης θαλάμου
 - Προγραμματισμένη εκκίνηση για έως 24 ώρες μετά
- Με πολυαισθητήρα θερμ/σίας στον πυρήνα (multipoint core probe)
 - Με αυτόματο σύστημα πλύσης
 - Υλικό θαλάμου: AISI 304
 - Θύρα USB
 - Σύστημα HACCP και Wi-Fi
- Πατέντα Airflowlogic™ (σύστημα για ανεμιστήρες)
- Πατέντα Humilogic™ (σύστημα για άμεσο ατμό)
- Πατέντα Drylogic™ (σύστημα ξήρανσης θαλάμου μαγειρέματος)
 - Πιστοποίηση CB & Αδιάβροχη Προστασία IPX5
- Με τρόλεϊ που εισέρχεται στο φούρνο (EKCR 16TC)
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
 - Ρυθμιζόμενα πόδια
- **Eka** Ιταλικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60×40 cm
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	80 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:	277,2 kg
Διαστάσεις trolley (MxBxY):	74 x 56 x 170,4 cm
Διαστάσεις φούρνου (MxBxY):	93 x 116 x 206 cm

Προαιρετικά



Ανοξείδωτο trolley δίσκων 60×40 cm EKCR 1664



Σχάρα Ψησίματος



Αισθητήρας 1-σημείο MKSCMO



Αισθητήρας 3-σημεία MKSCMU



Αισθητήρας για μαγείρεμα vacuum MKSCSV



Στήριγμα για αισθητήρα MKSSC/A



Καπνιστήρι ΜΚΑΦ



Βομβητής ΜΚΒΖ



Απορρυπαντικό & Γυαλιστικό MKDET



Αποσκληρυντής νερού 8 lt KAF



Κεφαλή φίλτρου για βελτιστοπ. νερού ΚΤΑ



Φίλτρο για βελτιστοπ. νερού ΚΚΑ

PDF