

Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 5 GN 1/1 - MKF 511 G TS



SKU: 158787

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)
- ✓ 1 μοτέρ (διπλής κατεύθυνσης)
- ✓ 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 5 GN 1/1 – MKF 511 G TS

Ο Φούρνος Combi Αερίου με Οθόνη Αφής 5 GN 1/1 – MKF 511 G TS ανήκει στην νέα σειρά επαγγελματικών φούρνων εστιατορίου-γαστρονομίας 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 Αερίου Combi MKF 511 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 5 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 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 εστιατορίου με οθόνη αφής MKF 511 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.

Ο κυκλοθερμικός φούρνος αερίου combi MKF 511 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 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 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 IPX3
 - Συλλέκτης ατμού με αποστράγγιση στην πόρτα
 - Άνοιγμα πόρτας δεξιά
 - Ρυθμιζόμενα πόδια
- **Eka** Ιταλικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	5 ταψιά GN 1/1
Απόσταση μεταξύ των οδηγών:	68 mm
Θερμοκρασία:	30° ÷ 260°C
Ατμός άμεσος:	10 επίπεδα, έλεγχος από οθόνη αφής
Μοτέρ:	1 διπλής κατεύθυνσης
Ισχύς:	9,3 kW
Τάση:	230 V
Συχνότητα:	50/60 Hz
Καθαρό βάρος:	89 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	73 x 85 x 80 cm

Προαιρετικά



Σχάρα Ψησίματος



Αισθητήρας 1-σημείο MKSCMO



Αισθητήρας 3-σημεία MKSCMU



Αισθητήρας για μαγείρεμα vacuum MKSCSV



Στήριγμα για αισθητήρα MKSSC/A



Καπνιστήρι ΜΚΑΦ



Συγκεντρωτής λίπους MKCG



Βομβητής MKBZ



Απορρυπαντικό & Γυαλιστικό MKDET



Αποσκληρυντής νερού 8 lt KAF



Κεφαλή φίλτρου για βελτιστοπ. νερού ΚΤΑ



Φίλτρο για βελτιστοπ. νερού ΚΚΑ

PDF