ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат MKN FKE061R MP



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.4
Ширина	997
Глубина	799
Высота	790
Вес (без упаковки)	140
Страна-производитель	Германия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат MKN FKE061R MP серии FlexiCombi предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и в производственных цехах. Корпус выполнен из антикоррозийной хромоникелевой стали, камера - из стали V4A, дисплей - из закаленного стекла, регулируемые по высоте ножки - из нержавеющей стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Панель управления и программы:

- Панель управления MagicPilot® с емкостным сенсорным дисплеем
- Автоматическое управление AutoChef®:
  - 10 категорий с 250 программами в памяти
  - Возможность установить более 350 программ по 20 шагов приготовления
- 12 программ ручного управления:
  - Конвекция (от 30 до 300 °C)
  - Парообразование (от 30 до 130 °C)
  - Парообразование в щадящем режиме
  - Парообразование в экспресс-режиме
  - Комбинированная программа (пар + конвекция) (от 30 до 250 °C)
  - Программа доготовки
  - Низкотемпературное приготовление
  - Приготовление при ΔT
  - Увлажнение
  - Выпечка

    - Приостановка
    - Приготовление по технологии Sous Vide
- Ready2Cook: предварительный подогрев
- Favourites: избранные программы для быстрого доступа
- ChefsHelp: информационное сопровождение пользователя
- VideoAssist: видеопомощник
- RackControl: многопозиционный таймер
- USB-порт

Вспомогательные функции:

- Time2Serve: функция для приготовления разных продуктов в одинаковом климате
- PerfectHOLD: функция контроля температуры блюд от момента приготовления до момента подачи
- FamiliyMix: оптимальное использование рабочей камеры для приготовления разных блюд одновременно
- BarcodeScan: считывание сканером рецептов со штрих-кода (сканер в комплект не входит и приобретается отдельно)
- QualityControl: автоматическое распознавание загрузки
- GreenInside: отображение потребления воды и электроэнергии после каждого процесса приготовления
- CombiDoctor: программа самодиагностики неисправностей

Управление климатом в камере:

- Вентилятор с реверсивным движением
- 5 скоростей воздушных потоков
- Инновационная безбойлерная система регулировки пара PHIeco DynaSteam²
- Функция ClimaSelect plus: управление температурой и влажностью шагами по 10%
- Многоточечный термощуп

Теплоизоляция и безопасность:

- Система вытяжки пара SES® предотвращает утечку пара при открытии двери
- Встроенный теплообменник
- Дверца со стеклопакетом с тройным остеклением

Система мытья:

- Автоматическая система мойки WaveClean® с помощью картриджа
- Встроенное ручное душирующее устройство
- Встроенная система жироотделения без фильтра

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 65 мм / 6x FlexiRack® 530x570 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт
- Функция копчения SmokeInside
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое
- Комплект для установки листов для выпечки FlexiRack® 600x400 мм
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери
- Дверь с левым упором
- Морская версия оборудования с особым напряжением
- Набор для подключения к системе энергооптимизации
- Порт для подключения к Ethernet

Товар сертифицирован	Гарантия	Монтаж и настройка	Доставка или самовывоз




