

Konvekcine garo krosnis MCMP 101/8 HS BAKE



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342180
Produkto pavadinimas	Konvekcine garo krosnis MCMP 101/8 HS BAKE
Išmatavimai	847 × 771 × 1042 mm
Talpa	8 x 400x600 baking plate
Techninė informacija	400 V, 32 A, 18.6 kW, 3NPE

Produkto aprašymas

Skirta gaminti kulinarijos ir konditerijos gaminius;
vidine talpa: 8 kreipiančiosios, skirtos kepimo skardoms - 400x600 mm;
maks. pakrovimas 30 kg/irengini;
atstumas tarp kreipiančiųjų 85mm;
U formos skardų laikikliai, kuriu deka skarda neiškrenta, ją ištraukus 2/3 jos ilgio;
tinka deti ant kreipiančiųjų tiesiai GN1/1, GN1/2, GN 2/3, GN1/3 dydžio skardas;
saugos reikalavimo išpildymas: viršutine skarda ne didesniame kaip 1,60 m aukštyje;
šviežio garo generatorius-boileris su automatiniu vandens papildymu;
konvekcines garo krosnies funkcija su 3 gaminimo režimais: virimas garuose +30/+130°C,
konvekcinis (sausas) kepimas +30/+300°C temp. ir kombinuotas kepimas- konvekcinis (sausas) kepimas su garais +30/+300°C temp.;
ClimaPlus Control® - dregmės matavimas, 5 stadijų nustatymas ir reguliavimas gaminimo kameroje;
rankinis Finishing® (pašildymo) procesas maistui lekštesėse, GN kontaineriuose;
300°C temperatūros išlaikymas gaminimo metu;
skaitmeninis laikmatis 0-24 h (nustatomos val. ir min.), laikrodis;
5 programuojami ventiliatoriaus greičiai;



dinaminis oro maišymas;
ventiliatoriaus sustabdymas per 5 s, atidarius dureles;
ventiliatoriaus sustabdymas gaminimo metu reikalingas konditerijos gaminiu kildinimui bei kepimui;
ventiliatorius su autoreverso funkcija - garantuoj tolygu apskrudima;
integruotas ventiliatoriaus sparnuotes stabdis;
krosnies viduje integruotas vid. temp. matuoklis su 1 matavimo tašku;
kamos viduje integruotas dušas su automatiniu žarnos itraukimu;
integruotas vandens išjungimas;
kintamas sroves stiprumas;
programavimo galimybė: 50 maisto ruošimo programu su 6 žingsniais;
saviagnostikos sistema SDS, perspejamieji pranešimai ekrane;
3 automatinės plovimo programos (su tabletėmis, naktinis plovimas)
nukalkinimo programa su nurodymais ekrane;
USB jungtis duomenų atnaujinimui ir perkėlimui į kompiuterį ar į kitą maisto gaminimo centrą;
kamos staigus ataušinimas;
automatinė garo aušinimo sistema;
dvigubo stiklo durelės su vandens surinkimo nuimamu loveliu;
lengvai keičiamos durų tarpinės;
riebalai pašalinami nuo ventiliatoriaus išcentrinės jėgos pagalba;
kamera higieniška, besiulių, užapvalintais kampais;
vidus ir išorė - iš nerūdijančio plieno DIN 1.4301;
I komplektacija neįtraukta:
nerūdijančio plieno stovas su kreipiančiosiomis;
vandens minkštintojas;
GN konteineriai ir skardos gaminimui;
plovimo, skalavimo skysčiai, garų surinktuvas;
yra galimybė instaliuoti vieną krosnį ant kitos papildomai užsakomo specialaus Duo modulio dėka;
galimybė užsakyti papildomai lėkščių kasetę vietoj standartinės GN kreipiančiųjų kasetės.
Svoris 124 kg.
Kilmės šalis: Vokietija, Rational.