

Konvekcine garo krosnis MCMP 202/15 HS



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342238
Produkto pavadinimas	Konvekcine garo krosnis MCMP 202/15 HS
Išmatavimai	1084 × 996 × 1782 mm
Talpa	30 x GN1/1
Techninė informacija	400 V, 100 A, 65.5 kW, 3NPE

Produkto aprašymas

Skirta gaminti kulinarijos ir konditerijos gaminius;
vidine talpa: 15 konteineriu GN2/1-65 mm H arba 30x GN1/1-65 mm H;
maks. pakrovimas 180 kg/irengini,
jei naudojama GN1/1-200 mm - maks. pakrovimas 30 kg ant poros kreipiančiuju;
stand. komplektacija: 15 porų kreipiančiuju vežimelis, atstumas tarp kreipiančiuju - 85 mm;
U formos skardu laikikliai, kuriu deka skarda neiškrenta, ja ištraukus 2/3 jos ilgio;
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® - dregmes matavimas, 5 stadijų nustatymas ir reguliavimas gaminimo kameroje;
rankinis Finishing® (pašildymo) procesas maistui lekštose, GN konteineriuose;
300°C temperatūros išlaikymas gaminimo metu;
skaitmeninis laikmatis 0-24 h (nustatomos val. ir min.), laikrodis;
5 ventiliatoriaus programuojami 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 gaminiui;
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 326 kg.
Kilmės šalis: Vokietija, Rational.