VYSOKORYCHLOSTNÍ PEČÍCÍ TROUBA CombiTurbo™

NEW

Navrženo pro různé koncepty stravování

Nevyžaduje připojení k ventilaci

40 cm

Snadná instalace

Kompaktní rozměry

Jednoduché použití

Zajišťuje konzistenci připravovaných pokrmů díky 20 výchozím receptům

Vybavena 3 technologiemi pro rychlé vaření: mikrovlnami, konvekcí a impingementem (proudy horkého vzduchu směřující na výrobek).

Teplotní rozsah: 93 °C-275 °C
Nastavení výkonu mikrovlnné trouby: 0-100%
Vtlačování horkého vzduchu: 10 úrovní

Croissanty 35 s

Bagety 45 s

Burger s hranolky 90 s

Kuřecí nugetky 105 s

3 RŮZNÉ TECHNOLOGIE = ÚŽASNÉ VÝSLEDKY

Mikrovlny
Okamžitý ohřev, zkrácená doba přípravy

Konvekce
Zvyšuje efekt opékání

Tepelný impakt
Zvyšuje výsledky opékání a opékání.

281277

VYSOKORYCHLOSTNÍ PEČÍCÍ TROUBA COMBITURBO

- Pouzdro je vyrobeno z pozinkované oceli.
- 3 různé technologie umožňující super rychlé tepelné ošetření:
  - mikrovlnné trouby
  - konvekce
  - topný ventilátor (ukazuje průtok horkého vzduchu přímo na výrobek).
- S dotykovou obrazovkou 7,8".
- Programovatelné, až 1024 receptů, každý se 6 fázemi tepelného ošetření.
- Teplotní rozsah: 93 °C až 275 °C.
- Rozsah nastavení mikrovlnné trouby: výkon 0–100 % (s intervalem 10 %).
- Rozsah nastavení konvekce: výkon 20–100 % (s intervalem 10 %).
- Časovač až 10 minut na fázi, celkem 6 fází.
- Výkon mikrovlnné trouby: 1000 W.
- Výkon horkovzdušné trouby: 2700 W.
- Port USB pro snadné nahrávání receptů.
- Včetně příslušenství:
  - Pizza kamen
  - Teflonové vložky
  - lopata z nerezové oceli
  - Teflonový perforovaný košík
  - Mřížka s teflonovým povlakem

kód	V	W	mm	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	**5350,00**

KONVEKČNÍ MIKROVLNNÁ TROUBA SPEEDOVEN X90

Vhodné pro různé koncepty stravovacích služeb

Nevyžaduje připojení ventilace

Snadná instalace

Pracuje 10krát rychleji než tradiční trouby

Zajišťuje konzistenci všech připravovaných pokrmů díky 20 výchozím receptům

Využívá 3 technologie pro rychlé zpracování: mikrovlnné, konvekční, impingement (proudy horkého vzduchu směřující na výrobek)

Snadné použití, všestranné využití; umožňuje přípravu produktů/pokrmů ve velmi krátkém čase

Teplotní rozsah: 25 °C - 280 °C.
Rozsah nastavení mikrovln: 0-100%.
Vtláčení: 10 úrovní

Croissanty 35 s

Bagety 45 s

Burger s hranolky 90 s

Kuřecí nugetky 105 s

3 RŮZNÉ TECHNOLOGIE = ÚŽASNÉ VÝSLEDKY

Mikrovlny
Okamžitý ohřev, zkrácená doba přípravy

Konvekce
Zvyšuje efekt opékání

Tepelný impakt
Zvyšuje výsledky opékání a opékání.

281260

- Pouzdro je vyrobeno z nerezové oceli.
- Vnitřní rozměry komory: 305x305x(V)185mm.
- Vestavěný katalyzátor odstraňuje potřebu odsavače par - troubu lze používat na jakémkoli místě ihned po zapojení do sítě.
- Expresní zpracování díky kombinaci 3 technologií:
  - mikrovlnné trouby,
  - konvekce,
  - impingement/vynucené vaření vzduchem: na výrobek jsou vypouštěny proudy zahřátého vzduchu.
- Není nutná předběžná úprava produktu (čerstvého i mraženého) - snižují se ztráty produktu a doba přípravy.
- Funkce rychlého spuštění.
- 5" dotykový ovládací panel.
- Integrovaný port USB pro nahrávání receptů.
- S 20minutovým časovačem.
- 20 výchozích receptů; možnost vytvořit až 1024 programů, každý až s 15 kroky.
- Teplotní rozsah: 25-280°C.
- Rozsah nastavení mikrovlnné trouby: 0-100%.
- Impingement: 10 úrovní.
- Stupeň vodotěsnosti: IPX3.

- Kompletní sada příslušenství:
  - kulatý plech na pizzu,
  - děrovaný teflonový koš (pro vaření),
  - kulatá perforovaná podložka,
  - grilovací deska,
  - lopatka na pečení.
  - Jazyky operačního systému: Polština, angličtina, němčina, holandština, španělština, francouzština, italština, ruština, čínština.

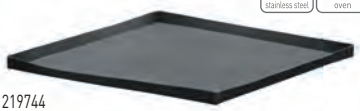
kód	V	W	mm	€
281260	220-240	3500	460x675x(H)661	**4910,00**

808351

VYSOKÝ PLECH DO TROUBY, NEPŘILNAVÝ, VYZTUŽENÝ

kód	mm	€
808337	290x190x(H)30	**32,50**
808351	290x190x(H)30	**33,00**
808344	290x290x(H)20	**41,00**

S.S. stainless steel | oven



219744

VYSOKÝ PLECH DO TROUBY, NEPŘILNAVÝ

kód	mm	€
219744	280x280x(H)15	**30,00**

18/0 stainless steel

NEW

4x GN 1/1

229880

Dva vysoce účinné ventilátory rovnoměrně distribuují horký vzduch

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA H100

- Pouzdro je vyrobeno z nerezové oceli.
- Odnímatelná chladná dotyková dvířka s dvojitým zasklením.
- Částečně smaltovaná komora s vnitřním osvětlením.
- Ohřev pomocí 2 topných článků a 2 ventilátorů.
- Nastavitelná teplota od 50 °C do 300 °C.
- Časovač: 0–120 min.
- Vhodné pro 4x tácy GN 1/1.
- Vodítka mezi sebou v: 75 mm.
- Dodává se s pánví GN 1/1 65 mm a mřížkou GN 1/1.

kód	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	**556,00**
237151	stojan pro troubu		690x480x(H)700	**303,00**

Vhodný pro čtyři hliníkové plechy

Dvojité sklo odolné vůči teplu

Vybaveno vnitřním osvětlením

NEW

18/0 stainless steel

4x GN 1/1

229873

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA SE ZVLHČOVÁNÍM H100S

- Pouzdro je vyrobeno z nerezové oceli.
- Odnímatelná chladná dotyková dvířka s dvojitým zasklením.
- Částečně smaltovaná komora s vnitřním osvětlením.
- Ohřev pomocí 2 topných článků a 2 ventilátorů.
- Nastavitelná teplota od 50 °C do 300 °C.
- Přímé zvlhčování, ručně ovládané tlačítkem.
- Přívod vody, který lze připojit k přívodu vody vzadu.
- Časovač: 0–120 min.
- Vhodné pro 4x tácy GN 1/1.
- Vodítka mezi sebou v: 75 mm.
- Dodává se s pánví GN 1/1 65 mm a mřížkou GN 1/1.

kód	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	**592,00**
237151	stojan pro troubu		690x480x(H)700	**303,00**

Přímé zvlhčování

Odnímatelné dveře usnadňují čištění

Sklo zůstává dostatečně chladné na dotek

Al aluminium S.S. stainless steel

227060

Video

4x
438x315

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA H90

- Pouzdro z nerezové oceli.
- Dveře Cool touch s dvojitým sklem, které lze pro snadné čištění vyjmout.
- Částečně smaltovaná komora s vnitřním osvětlením.
- Ohřev pomocí 2 topných těles a 2 ventilátorů.
- Nastavitelná teplota od 50 °C do 300˚C.
- Časovač: 0-120 min.
- Vhodné pro 4 plechy o rozměrech 437x314 mm.
- Vodicí lišty rozmístěné po: 70 mm.
- Dodává se se 4 zásobníky.

Dva vysoce účinné ventilátory rovnoměrně distribuují horký vzduch

kód	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	**434,00**
223468	stojan pro troubu		595x425x(H)700	**272,00**
801970	mřížka		433x338	**14,00**
943380	plech		437x314x(H)8	**14,50**

Vhodný pro čtyři hliníkové plechy

Dvojité sklo odolné vůči teplu

Vybaveno vnitřním osvětlením

227077

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA S ZVLHČOVÁNÍM H90S

- Opláštění z nerezové oceli, dvojité prosklení dvířek
- Sklo dvířek se nezahřívá, dvířka lze vyjmout a vnitřek tak snadno vyčistit
- Komora je částečně smaltovaná, s osvětlením
- Vytápění pomocí dvou topných těles a dvou ventilátorů
- Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 °C až 300 °C
- Funkce přímého zvlhčování pomoci tlačítka, manuální
- Časovač od 0 do 120 minut
- Kapacita: 4 plechy 437x314 mm, vzdálenost mezi zásuvy: 70 mm
- Dodáváno včetně 4 plechů

kód	V	W	mm	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	**524,00**
223468	stojan pro troubu		595x425x(H)700	**272,00**
801970	mřížka		433x338	**14,00**
943380	plech		437x314x(H)8	**14,50**

Přímé zvlhčování

Odnímatelné dveře usnadňují čištění

Sklo zůstává dostatečně chladné na dotek

Se svorkami pro snadné vyjmutí horkých plechů

S.S. stainless steel | indoor

NEW MODEL

4x GN 2/3

225929

HORKOVZDUŠNÁ PARNÍ TROUBA S GRILEM 4X GN 2/3

- Vysoce kvalitní tělo z nerezové oceli.
- Komora vyrobená z nerezové oceli 18/8.
- Ruční ovládací panel s knoflíky pro funkci, teplotu, čas a množství páry.
- Má funkce pro rozmrazování, předehřívání, horkovzdušný ohřev, grilování, páru nebo kombinaci těchto funkcí.
- Teplotu lze nastavit až na 280°C.
- Časovač lze nastavit na 120 minut.
- Horkovzdušné pečení pomocí 2 topných článků a jednoho ventilátoru.
- S horními topnými články grilu.
- Trouba pojme 4 plechy GN 2/3, vzdálenost mezi plechy je 70 mm.
- Dodává se s 1 mřížkou GN 2/3.
- Horkovzdušné pečení 3 kW, gril: 1,8 kW.
- Komorové ohřívače: spodní 1,6 kW, horní 0,7 kW.
- Nastavitelné nožičky od 55 do 75 mm.

kód	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	**1430,00**

224823

PODSTAVEC POD PEC S GRILEM 4X GN 2/3

- Kompatibilní s troubou 225929.

kód	mm	€
224823	580x390x(H)750	**279,00**

KONVEKČNÍ TROUBY 429X345 MM

- Tělo a pečicí komora jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.
- Skleněné dveře, dvouvrstvé, s gravitačním větráním, otevírané shora.
- Chlazení ovládacích prvků.
- Ochrana proti přehřátí.
- Kapacita komory: 4 zásobníky o rozměrech 429x345x(V)9 mm (součástí sady, vyrobeno z hliníku).
- Stupeň vodotěsnosti: IPX 3.
- Teplotní rozsah: do 260 °C.
- Topný výkon se zvýšil na 3,1 kW.
- EKF423NTUD – vybaveno portem USB - pro nahrávání dat HACCP.

EKF423NU

2 ROKY ZÁRUKA

MADE IN ITALY

4x
429x345

kód	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
type	konvekční	s vlhkostí	s vlhkostí	multifunctional
ovládání	elektromechanické	elektromechanické	dotykový ovládací panel	elektromechanické
	–	nepřímá pára, ruční, ovládaná tlačítkem, bez postřiku topných těles (nádoba umístěná za deflektorem)	přímá pára - elektronicky řízené stříkání vody přímo na ventilátor, programovatelné: 99 programů po 4 krocích, dotykový ovládací panel s barevnými ikonami	8 režimů: statické pečení (horní ohřev, spodní ohřev, oba ohřevy), statické pečení s konvekcí, grilování, grilování s konvekcí, konvekční pečení, rozmrazování.
termostat	100°C až 260°C	100°C až 260°C	30°C až 260°C	100°C až 260°C
vzdálenost mezi plechy	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
vnější rozměry	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
počet ventilátorů	1 nevratný ventilátor	1 nevratný ventilátor	1 ventilátor s funkcí automatické reverzace, se 2 rychlostmi	1 nevratný ventilátor
výkon/napětí	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
hmotnost	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	**772,00**	**982,00**	**1560,00**	**917,00**
STOJAN				
kód	224670	224670	224670	224670
	8 párů vodicích lišt na podnos 435x345, rozm. 540x460x700 mm			
€	**196,00**	**196,00**	**196,00**	**196,00**

KOMBINOVANÁ PEC S ODVLHČOVÁNÍM, ELEKTRICKÁ

- Tělo a pečicí komora jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.
- Robustní podběhy ve tvaru písmene L.
- Skleněné dveře, dvouvrstvé, s gravitačním větráním, otevírané shora.
- Přímá pára, 5 stupňů, regulace pomocí knoflíku.
- Chlazení ovládacích prvků.
- LED světlo.
- Ochrana proti přehřátí.
- Kapacita komory: 4 zásobníky GN 1/1 (nejsou součástí sady).
- Stupeň vodotěsnosti: IPX 3.
- Teplotní rozsah: do 260 °C.
- Funkce předehřevu až do 180 °C.
- Rozteč podběhů zásobníku: 73 mm.
- EKF411NTUD – vybaveno portem USB - pro nahrávání dat HACCP.

2 ROKY ZÁRUKA

MADE IN ITALY

EKF411NUD

4x GN 1/1

kód	EKF411NUD	EKF411NTUD
type	s vlhkostí	s vlhkostí
ovládání	elektromechanické	dotykový ovládací panel
	přímá pára, 5 stupňů, regulace pomocí knoflíku.	přímá pára, 10 stupňů, elektronicky řízená, programovatelné: 99 programů, každý ve 4 krocích, dotykový ovládací panel s barevnými ikonami
termostat	100°C až 260°C	30°C až 260°C
vzdálenost mezi plechy	73 mm	73 mm
vnější rozměry	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
počet ventilátorů	2 ventilátory s funkcí automatické reverzace.	2 ventilátory s funkcí automatické reverzace, 2 rychlosti (hlavní a snížená)
výkon/napětí	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
hmotnost	58 kg	58 kg
€	**2050,00**	**2430,00**
STOJAN		
kód	224441	224441
	6 párů vodicích lišt na podnos GN 1/1, rozm. 790x520x700 mm	
€	**256,00**	**256,00**

KONVEKČNÍ PEKAŘSKÉ PECE S VLHKOSTÍ 600X400 MM

- Tělo a pečicí komora jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.
- Robustní podběhy ve tvaru písmene L.
- Skleněné dveře, dvouvrstvé, s gravitačním větráním, otevírané shora.
- Nepřímá pára, ruční, ovládaná tlačítkem, bez postřiku topných těles (nádoba umístěná za deflektorem).
- Chlazení ovládacích prvků.
- LED světlo.
- Ochrana proti přehřátí.
- Kapacita komory: 4 zásobníky o rozměrech 600x400 mm (nejsou součástí sady).
- Stupeň vodotěsnosti: IPX 3.
- Teplotní rozsah: do 260 °C.
- Rozteč podpěr zásobníků: 73 mm.
- EKF464NTUD – vybaveno portem USB - pro nahrávání dat HACCP.

2 ROKY ZÁRUKA

MADE IN ITALY

EKF464NUD

4x
600x400

kód	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
type	s vlhkostí	s vlhkostí	s vlhkostí
ovládání	elektromechanické	elektromechanické	dotykový ovládací panel
	nepřímá pára, ruční, ovládaná tlačítkem, bez postřiku topných těles (nádoba umístěná za deflektorem)	přímá pára - voda stříká přímo na ventilátor, 5 stupňů, reguluje se knoflíkem	přímá pára, 10 stupňů, elektronicky řízená, programovatelné: 99 programů, každý ve 4 krocích, dotykový ovládací panel s barevnými ikonami
termostat	100°C až 260°C	100°C až 260°C	30°C až 260°C
vzdálenost mezi plechy	73 mm	83 mm	83 mm
vnější rozměry	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
počet ventilátorů	2 nevratné ventilátory	2 ventilátory s funkcí automatické reverzace	2 ventilátory s funkcí automatické reverzace, 2 rychlosti
výkon/napětí	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
hmotnost	58 kg	58 kg	58 kg
€	**1520,00**	**2020,00**	**2200,00**
STOJAN			
kód	224434	224434	224434
	6 párů vodicích lišt na podnos 600x400, rozm. 760x520x700 mm		
€	**244,00**	**244,00**	**244,00**

KONVEKTOMAT – EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3, ELEKTRICKÁ, S PŘÍMÝM STŘÍKÁNÍM, S ELEKTROMECHANICKÝM OVLÁDÁNÍM

2 ROKY ZÁRUKA

EXTRA ÚZKÉ POUZE 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY

	5x GN 2/3
kód	EKF523NUD
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm
vnější rozměry	550x754x(H)662 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1
termostat	100-270°C
výkon/napětí	3,2 kW/230 V
hmotnost	40 kg
€	**1730,00**
PODSTAVEC	
kód	237977
	6 párů vodicích lišt na podnos GN 2/3 rozm. 550x465x(H)700 mm
€	**317,00**

- Doporučeno pro použití v profesionálních cateringových zařízeních, zejména v otevřených kuchyních, kavárnách, barech a jídelnách.
- Elegantní italský design.
- Malá šířka (55 cm) umožňuje umístit spotřebič také do malých prostor, např. v obchodě nebo na čerpací stanici.
- Komora vyrobená zcela z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304.
- Vyjímatelná posuvná vodítka pro nádoby GN.
- Dvojité, žáruvzdorné sklo s těsněním.
- Pára se vytváří přímo stříkáním vody na ventilátor.
- Snadné čištění.
- Dveře s pravými závěsy.
- Interní, energeticky úsporné LED osvětlení.
- Vodní přípojka: délka 3/4".
- Výstup odpadu: průměr 30 mm.
- Vnitřní vypouštění.
- Poloautomatické praní jako doplněk.
- Produkt je k dispozici také v námořní verzi s upraveným napětím a bezpečnostními funkcemi.
- 1 ventilátor s automatickým vracením.
- Voděodolná třída: IPX4.
- Jednoduché elektromechanické ovládání – lze nastavit teplotu, dobu pečení a úroveň napařování.
- Pět kroků řízení úrovně páry: 0–100 %.
- Snadné ovládání teploty termostatem.
- Individuální kontrolka funkce.

KONVEKTOMAT – EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3, ELEKTRICKÁ, S PŘÍMÝM STŘÍKÁNÍM A DOTYKOVÝM OVLÁDACÍM PANELEM

2 ROKY ZÁRUKA

EXTRA ÚZKÉ POUZE 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY

	5x GN 2/3
kód	EKF523NTUD
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm
vnější rozměry	550x754x(H)662 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1
termostat	30-270°C
výkon/napětí	3,2 kW/230 V
hmotnost	40 kg
€	**2200,00**
PODSTAVEC	
kód	237977
	6 párů vodicích lišt na podnos GN 2/3 rozm. 550x465x(H)700 mm
€	**317,00**

- Doporučeno pro použití v profesionálních cateringových zařízeních, zejména v otevřených kuchyních, kavárnách, barech a jídelnách.
- Elegantní italský design.
- Malá šířka (55 cm) umožňuje umístit spotřebič také do malých prostor, např. v obchodě nebo na čerpací stanici.
- Komora vyrobená zcela z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304.
- Vyjímatelná posuvná vodítka pro nádoby GN.
- Dvojité, žáruvzdorné sklo s těsněním.
- Pára se vytváří přímo stříkáním vody na ventilátor.
- Snadné čištění.
- Dveře s pravými závěsy.
- Interní, energeticky úsporné LED osvětlení.
- Vodní přípojka: délka 3/4".
- Výstup odpadu: průměr 30 mm.
- Vnitřní vypouštění.
- Poloautomatické praní jako doplněk.
- Produkt je k dispozici také v námořní verzi s upraveným napětím a bezpečnostními funkcemi.
- Voděodolná třída: IPX4.
- Uživatelsky přívětivý dotykový ovládací panel.
- 99 potenciálních programů přípravy jídel.
- Snadné ovládání teploty pomocí digitální sondy.
- Funkce předehřátí s ručním nastavením.
- Funkce odloženého startu (až 24 hodin).
- Rozsah teplot: 30-270°C. Kontrola úrovně páry v následujícím rozsahu: 10–100 %.
- Sonda středu a držák sondy (volitelné).
- Kromě toho: konfigurace ručního praní.

RUKAVICE

- Ochranné rukavice Hendi jsou certifikované osobní ochranné prostředky a splňují požadavky NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2016/425 ze dne 9. března 2016 o osobních ochranných prostředcích a zrušení směrnice Rady 89/686/EHS. Nařízení definuje kategorie nebezpečnosti I až III a stanovuje metody a požadavky na certifikaci pro každou kategorii. Ochranné rukavice Hendi jsou ochranné pomůcky kategorie II.
- Nesou značku CE jako certifikované osobní ochranné prostředky.
- Všechny naše rukavice splňují požadavky obecné normy EN 420 (Ochranné rukavice – Všeobecné požadavky a zkušební metody).

Poskytují

- tepelnou ochranu podle normy EN 407 pro ochranné rukavice a jinou ochranu rukou proti tepelným rizikům (teplo anebo požár)

11 XX XX

Ochrana proti tepelným rizikům
Rukavice chránící před tepelným nebezpečím jsou označeny piktogramem a čísly popisujícími stupeň poskytované ochrany, např.:
První číslice označuje vlastnosti při hoření, druhá odolnost vůči kontaktnímu teplu, třetí odolnost proti konvekčnímu teplu a čtvrtá odolnost proti radiačnímu teplu, pátá odolnost proti malému množství roztaveného kovu, šestá odolnost proti většímu množství roztaveného kovu.

<250°C
temp

BAVLNA - 2 KS

- Tepelně odolný do 250 °C po dobu 15 sekund.

kód	baleno po	mm	€
556603	2	(L)350	**9,10**

556603

SKLOLAMINÁTOVÉ - 2 KS

- Tepelně odolný do 250 °C po dobu 15 sekund.

kód	baleno po	mm	€
556627	2	(L)360	**21,50**

556627

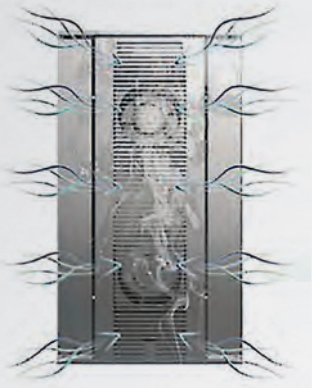
RUKAVICE DO TROUBY – 2 KS

- Extra dlouhé pro ochranu předloktí.
- Tepelně odolný do 250 °C po dobu 15 sekund.

kód	baleno po	mm	€
556610	2	(L)380	**14,00**

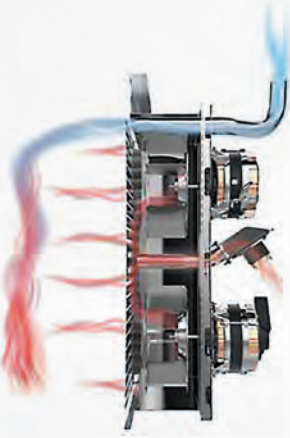
556610

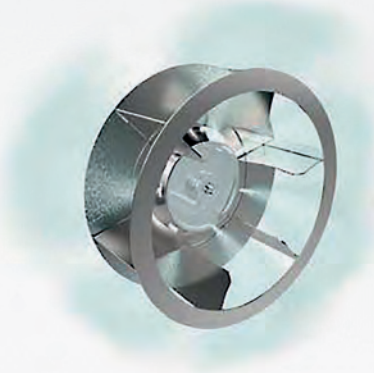
ŘADA MODERNÍCH PARNÍCH KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL



Airflowlogic™
Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovní a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Drylogic™
Inovativní systém vysoušení komor konvektomatu. Díky neustálé kontrole naprogramovaných parametrů mají konvektomaty Millennial TS plnou kontrolu nad udržováním optimální vlhkosti v komoře.
Speciální počítačem řízený ventil kontroluje výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje přebytečnou vlhkost.





Humilogic™
Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky.

Automatický Systém Mytí
Standardní výbava všech konvektomatů, 4 mycí programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ, OPLACHOVÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Nová úsporná mycí hlavice snižuje spotřebu vody až o 30%. Nešetříte jen vlastní peníze, ale také životního prostředí.

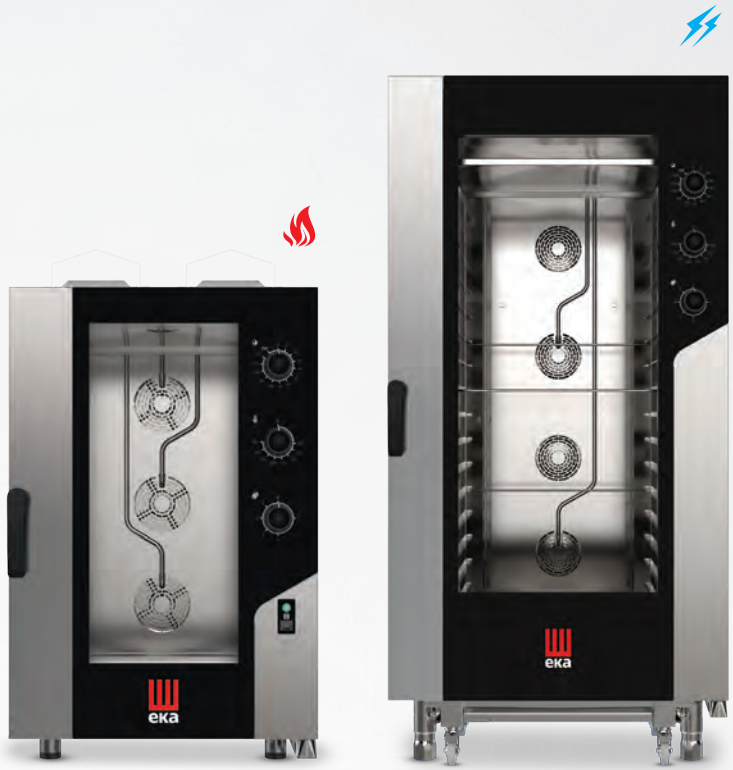
3 verze ovládání:
Millennial Smart
– elektromechanické za pomocí 3 tlačítek
Millennial Black Mask
– 7palcový, černobílý dotykový ovládací panel
Millennial Touch Screen
– 7palcový, barevný, dotykový ovládací panel TFT

KONVEKTOMATY MILLENNIAL SMART GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY A MILLENNIAL SMART BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY, ELEKTROMECHANICKÉ OVLÁDÁNÍ, VERZE NA ELEKTŘINU I NA PLYN

2 ROKY ZÁRUKA

OVLÁDACÍ PANEL:
Nastavení času v rozsahu od 10 do 120 minut
nebo NON STOP provoz
Nastavení tepoty v rozsahu od 100 °C do 270 °C
u elektrické verze a v rozsahu od 100 °C
do 260 °C u plynové verze
5stupňové nastavení parního režimu komory

- Řada velmi snadno ovladatelných konvektomatů Millennial Smart.
- Kategorie konvektomatů Smart Gastro pro Gastronomii – s menší pečící komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1.
- Kategorie konvektomatů Smart Bakery pro cukrářství a pekařství – s větší pečící komorou vybavenou zásuvy na plechy 600×400 mm.
- Široká nabídka konvektomatů, 4 velikosti pro každou kategorii, možnost připravit 72 až 480 jídel denně.
- Všechny konvektomaty jsou k dispozici v elektrické a plynové verzi.
- Elektromechanické ovládání pomocí 3 voličů. Nastavení nejdůležitějších parametrů je snadné a nevyžaduje speciální školení. Možnost přípravy jídel pomocí suchého tepla, horkého vzduchu nebo 5stupňového parního režimu. Vše v konvekční funkci.
- Pára se vytváří pomoci přímého vstřikování vody s 5stupňovým nastavením úrovně napaření
- Bezpečnostní dvířka – omezení úhlu otevření při 60°, 90°, 120° a 180° chrání obsluhu před popálením při nekontrolovaném otevření dvířek
- Dvojité prosklení dvířek komory a LED osvětlení pro snadnější kontrolu procesů uvnitř konvektomatu
- Gravitační chlazení vnějšího skla konvektomatu pro zvýšení bezpečnosti personálu
- Pohodlná údržba vnitřního skla dvířek díky snadnému otevírání
- Těsnění dvířek v opláštění konvektomatu je z hrubého silikonu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Těsnění lze snadno vyměnit, není nutně volat specializovaný servis
- Odizolované opláštění konvektomatu nejen šetří elektrickou energii, ale také zvyšuje bezpečnost kuchyňského personálu
- Díky odkapávací vaničce pod dvířky nedochází ke kapání



kondenzované páry přímo na podlahu. Suchá podlaha pod a před konvektomatem je zárukou bezpečnosti práce personálu.
- Komora konvektomatu je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304
- Lisovaná pečicí komora se snadno udržuje díky zaobleným rohům
- Opláštění z nerezové oceli
- Stupeň krytí: IPX4 – elektrické verze, IPX3 – plynové verze.
- Díky stavitelným nožkám lze konvektomat postavit do ideální polohy. Správná poloho přímo ovlivňuje provoz zařízení.
- Vyžadované připojení k elektrické síti, upravené vodě, kanalizaci

PLYNOVÉ KONVEKTOMATY:
- továrně nastavené na zemní plyn ZP50 (polské označení), tedy G20 (označení evropské)
- jsou dodávány včetně trysek na propan-butan
- plynová přípojka: 1/2"

KONVEKTOMATY MILLENNIAL SMART GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY

PLECH
GN 1/1

z cateringovou pumpou

Elektrický

	5x GN 1/1	5x GN 1/1 z cateringovou pumpou	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x käru – GN 1/1
kód	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
vnější rozměry	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	1	2	2	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	78,4 kg	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**2520,00**	**2670,00**	**2950,00**	**4290,00**	**9830,00**
PODSTAVEC					**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229521	229521	229521	220795	EKCR20TC
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	20 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

PLECH
GN 1/1

Plyn

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kód	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm
vnější rozměry	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
hmotnost	89 kg	108,5 kg	141 kg
€	**4500,00**	**5620,00**	**6490,00**
PODSTAVEC			
kód	229521	229521	220795
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**

KONVEKTOMATY MILLENNIAL SMART BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY

PLECH 600x400

Elektrický

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x káru – 600x400
kód	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
€	**2750,00**	**3300,00**	**4850,00**	**10600,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229538	229538	220894	EKCR16TC
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	16 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

PLECH 600x400

Plyn

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kód	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
hmotnost	102 kg	123 kg	158 kg
€	**4500,00**	**5890,00**	**6490,00**
PODSTAVEC			
kód	229538	229538	220894
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**

KONVEKTOMATY MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY A MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY, ELEKTROMECHANICKÉ OVLÁDÁNÍ, VERZE NA ELEKTŘINU I NA PLYN

ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL – díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Všechny funkce a možnosti se zobrazují pomocí čísel nebo ikon.

Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovní a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Humilogic™ – Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky.

- Řada moderních konvektomatů Millennial Black Mask. Název není náhodný – černý 7palcový dotykový ovládací panel při vypnutí zcela zmizí na pozadí černé obruby dvířek konvektomatu.
- Kategorie konvektomatů Black Mask Gastro pro Gastronomii – s menší pečící komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1.
- Kategorie konvektomatů Black Mask Bakery pro cukrářství a pekařství – s větší pečicí komorou vybavenou zásuvy na plechy 600×400 mm.
- Široká nabídka konvektomatů, 4 velikosti pro každou kategorii, možnost připravit 72 až 480 jídel denně.
- Všechny konvektomaty jsou k dispozici v elektrické i plynové verzi.
- **1-BODOVÁ SONDA** – 1bodová sonda ke zjištění a měření teploty uvnitř připravovaného pokrmu.
- Ovládací panel konvektomatů Millennial Black Mask nabízí celou řadu velmi zajímavých a inovativních funkcí:
- **AUTOMATICKÝ SYSTÉM MYTÍ** – (volitelná výbava – instalace je možná pouze přímo z výroby), Standardní výbava elektrických konvektomatů Gastro a Compact. 4 mycí programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ, OPLACHOVÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Nová úsporná mycí hlavice snižuje spotřebu vody až o 30 %. Nešetříte jen vlastní peníze, ale také životního prostředí. Volitelná výbava plynových konvektomatů.
- **PRE-HEATING** – předehřátí komory konvektomatu na vyšší teplotu (až o 30 °) než jaká byla původně nastavena
- **HOLDING** – udržování optimální teploty pokrmu po dokončení cyklu vaření
- **COOLDOWN** – rychlé zchlazení komory konvektomatu pro potřeby dalšího připravovaného pokrmu, který vyžaduje odlišné teplotní parametry, než jaké jsou aktuálně v komoře
- **Port USB** pro snadné a rychlé stahování a nahrávání receptů a údajů systému HACCP
- **PROOFER** – konvektomat funguje jako kynárna – tuto funkci určitě ocení cukrárny či pekárny
- **HOLDING CABINET** – konvektomat funguje jako banketní vozík, udržuje optimální servírovací teplotu a vlhkost pokrmů do okamžiku jejich výdeje.
- Odložený start konvektomatu až o 24 hodin – při příchodu personálu do práce bude jídlo či konvektomat zcela připraven
- Kuchařka se stovkou receptů, u každého receptu lze nastavit 10 po sobě jdoucích kroků
- 3 rychlosti ventilátoru, maximální 2800 ot./min, minimální 1500 ot./min
- Výkon ventilátoru: normální, polostatický, poloviční výkon
- Vaření s využitím funkce DELTA T

- 10stupňová regulace napařování konvektomatu
- Nastavení teploty v rozmezí 30 °C – 270 °C u elektrické verze a 30 °C – 260 °C u plynové verze.
- Nastavení provozní doby: až 11 h a 59 min nebo nepřetržitý NON STOP provoz
- Možnost zaznamenání dne a aktuální hodiny

OSTATNÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK:

- Bezpečnostní dvířka – omezení úhlu otevření při 60°, 90°, 120° a 180° chrání obsluhu před popálením při nekontrolovaném otevření dvířek
- Dvojité prosklení dvířek komory a LED osvětlení pro snadnější kontrolu procesů uvnitř konvektomatu
- Gravitační chlazení vnějšího skla konvektomatu pro zvýšení bezpečnosti personálu
- Dvířka se závěsy na pravé straně. Možnost objednání konvektomatu se závěsy na levé straně – příplatková verze. Možnost realizace pouze ve výrobě. Pozdější změna strany dvířek není možná.
- Pohodlná údržba vnitřního skla dvířek díky snadnému otevírání
- Těsnění dvířek v opláštění konvektomatu je ze silného silikonu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Těsnění lze snadno vyměnit, není nutně volat specializovaný servis
- Odizolované opláštění konvektomatu nejen šetří elektrickou energii, ale také zvyšuje bezpečnost kuchyňského personálu
- Díky odkapávací vaničce pod dvířky nedochází ke kapání kondenzované páry přímo na podlahu. Suchá podlaha pod a před konvektomatem je zárukou bezpečnosti práce personálu.
- Komora konvektomatu je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304
- Lisovaná pečicí komora se snadno udržuje díky zaobleným rohům
- Opláštění z nerezové oceli
- Stupeň krytí: IPX4 – elektrické verze, IPX3 – plynové verze
- Díky stavitelným nožkám lze konvektomat postavit do ideální polohy. Správná poloho přímo ovlivňuje provoz zařízení.
- Vyžadované připojení k elektrické síti, upravené vodě, kanalizaci

PLYNOVÉ KONVEKTOMATY:

- továrně nastavené na zemní plyn G20 (označení evropské)
- jsou dodávány včetně trysek na propan-butan
- plynová přípojka: 1/2"

KONVEKTOMATY MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY

PLECH
GN 1/1

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

Elektrický

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x käru – GN 1/1
kód	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
vnější rozměry	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	2	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**3420,00**	**3710,00**	**5220,00**	**11500,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229521	229521	220795	EKCR20TC
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	20 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

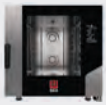
PLECH
GN 1/1

Plyn

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x käru – GN 1/1
kód	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
vnější rozměry	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
hmotnost	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
€	**6630,00**	**7570,00**	**9320,00**	**16700,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229521	229521	220795	EKCR20TC
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	20 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

KONVEKTOMATY MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY

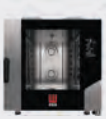
PLECH 600x400



Elektrický

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x käru – 600x400
kód	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
€	**3780,00**	**4210,00**	**5820,00**	**11800,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229538	229538	220894	EKCR16TC
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	16 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

PLECH 600x400



Plyn

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x käru – 600x400
kód	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
hmotnost	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
€	**5830,00**	**6760,00**	**8520,00**	**15900,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229538	229538	220894	EKCR16TC
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	16 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

KONVEKTOMATY MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY A MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY, ELEKTROMECHANICKÉ OVLÁDÁNÍ, VERZE NA ELEKTŘINU I NA PLYN

BAREVNÝ ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ 480×(H)800 mm) DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL TFT – Díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů. Menu panelu ve 42 jazycích, mj. v češtině nebo angličtině.

Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovni a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Humilogic™ – Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky.

Drylogic™ – Inovativní systém vysoušení komor konvektomatu. Díky neustálé kontrole naprogramovaných parametrů mají konvektomaty Millennial TS plnou kontrolu nad udržováním optimální vlhkosti v komoře. Speciální počítačem řízený ventil kontroluje výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje přebytečnou vlhkost.

- Řada moderních konvektomatů Millennial Touch Screen.
- Vybaveny barevným elektronickým 7palcovým dotykovým ovládacím panelem TFT. Možnost nastavení přesných parametrů vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů.
- Kategorie konvektomatů Touch Screen Gastro pro gastronomii – s menší pečící komorou vybavenou zásuvy pro nádoby GN 1/1.
- Kategorie konvektomatů Touch Screen Bakery pro cukrářství a pekařství – s větší pečící komorou vybavenou zásuvy na plechy 600×400 mm.
- Široká nabídka konvektomatů, 4 velikosti pro každou kategorii, možnost připravit 72 až 480 jídel denně.
- Všechny konvektomaty jsou k dispozici v elektrické i plynové verzi.
- **MULTILEVEL COOKING** – Funkce, která umožňuje současně připravovat různé pokrmy, které vyžadují stejné podmínky, ale rozdílnou dobu tepelného zpracování. Proces může začít ve stejném okamžiku. Konvektomat sám informuje, kdy je třeba vyndat hotové jídlo z komory.
- **VÍCEBODOVÁ SONDA** – Vícebodová sonda se 3 kontrolními body ke zjištění a měření teploty uvnitř připravovaného pokrmu.
- **AUTOMATICKÝ SYSTÉM MYTÍ** – Standardní výbava všech konvektomatů, 4 mycí programy: ECO, NORMÁLNÍ, INTENZIVNÍ,
- OPLACHOVÁNÍ, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory. Nová úsporná mycí hlavice snižuje spotřebu vody až o 30 %. Nešetříte jen vlastní peníze, ale také životního prostředí.

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE:

- **PRE-HEATING** – předehřátí komory konvektomatu na vyšší teplotu (až o 30 °) než jaká byla původně nastavena
- **HOLDING** – udržování optimální teploty pokrmu po dokončení cyklu vaření
- **COOLDOWN** – rychlé zchlazení komory konvektomatu pro potřeby dalšího připravovaného pokrmu, který vyžaduje odlišné teplotní parametry, než jaké jsou aktuálně v komoře
- **HACCP** – možnost stažení provozních parametrů konvektomatů za účelem kontroly správného průběhu vaření
- **PROOFER** – konvektomat funguje jako kynárna – tuto funkci určitě ocení cukrárny či pekárny
- **HOLDING CABINET** – konvektomat funguje jako banketní vozík, udržuje optimální servírovací teplotu a vlhkost pokrmů do okamžiku jejich výdeje.
- Odložený start konvektomatu až o 24 hodin – při příchodu personálu do práce bude jídlo či konvektomat zcela připraven
- Kuchařka obsahující přes 500 receptů

- 5 rychlosti ventilátoru, plný nebo přerušovaný provozní režim
- Vaření s využitím funkce DELTA T
- 10stupňová regulace napařování konvektomatu
- Nastavení teploty v rozmezí 30 °C – 270 °C u elektrické verze a 30 °C – 260 °C u plynové verze.
- Port USB pro snadné a rychlé stahování a nahrávání receptů a údajů systému HACCP
- Wi-Fi připojení pro aktualizaci softwaru
- Nastavení provozní doby
- Možnost zaznamenání dne a aktuální hodiny

OSTATNÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK:

- Bezpečnostní dvířka – omezení úhlu otevření při 60°, 90°, 120° a 180° chrání obsluhu před popálením při nekontrolovaném otevření dvířek
- Dvojité prosklení dvířek komory a LED osvětlení pro snadnější kontrolu procesů uvnitř konvektomatu
- Gravitační chlazení vnějšího skla konvektomatu pro zvýšení bezpečnosti personálu
- Dvířka se závěsy na pravé straně.
- Pohodlná údržba vnitřního skla dvířek díky snadnému otevírání
- Těsnění dvířek v opláštění konvektomatu je ze silného silikonu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Těsnění lze snadno vyměnit, není nutně volat specializovaný servis
- Odizolované opláštění konvektomatu nejen šetří elektrickou energii, ale také zvyšuje bezpečnost kuchyňského personálu
- Díky odkapávací vaničce pod dvířky nedochází ke kapání kondenzované páry přímo na podlahu. Suchá podlaha pod a před konvektomatem je zárukou bezpečnosti práce personálu.
- Komora konvektomatu je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304
- Lisovaná pečicí komora se snadno udržuje díky zaobleným rohům
- Opláštění z nerezové oceli
- Stupeň krytí: IPX4 – elektrické verze, IPX3 – plynové verze
- Díky stavitelným nožkám lze konvektomat postavit do ideální polohy. Správná poloho přímo ovlivňuje provoz zařízení.
- Vyžadované připojení k elektrické síti, upravené vodě, kanalizaci

PLYNOVÉ KONVEKTOMATY:

- továrně nastavené na zemní plyn ZP50 (polské označení), tedy G20 (označení evropské)
- jsou dodávány včetně trysek na propan-butan
- plynová přípojka: 1/2"

KONVEKTOMATY MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY

PLECH GN 1/1

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

Elektrický

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x käru – GN 1/1
kód	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
vnější rozměry	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	2	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**4100,00**	**4420,00**	**5750,00**	**13400,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229521	229521	220795	EKCR20TC
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	20 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

PLECH GN 1/1

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

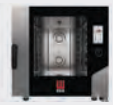
Plyn

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x käru – GN 1/1
kód	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
vnější rozměry	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
hmotnost	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
€	**7770,00**	**8840,00**	**10400,00**	**19900,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229521	229521	220795	EKCR20TC
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	20 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**344,00**	**349,00**	**2720,00**

KONVEKTOMATY MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY PRO CUKRÁRNY A PEKÁRNY

PLECH 600x400

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ



Elektrický

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x käru – GN 1/1
kód	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
výkon/napětí	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
hmotnost	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
€	**5510,00**	**6210,00**	**7040,00**	**13900,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229538	229538	220894	EKCR16TC
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	16 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

PLECH 600x400

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

Plyn

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x käru – GN 1/1
kód	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
vzdálenost mezi vodícími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
vnější rozměry	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	2	3	4
plynový výkon	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
výkon/napětí	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
hmotnost	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
€	**8050,00**	**8840,00**	**10800,00**	**20100,00**
PODSTAVEC				**PŘÍDAVNÝ VOZÍK PRO TROUBY**
kód	229538	229538	220894	EKCR16TC
rozměry	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	5 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm	16 párů vodících lišt na plechy 600x400 mm
€	**354,00**	**354,00**	**354,00**	**2600,00**

KONVEKČNÍ PARNÍ TROUBA S BOJLEREM MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO 7X GN 1/1, ELEKTRICKÁ, S AUTOMATICKÝM SYSTÉMEM ČIŠTĚNÍ

BAREVNÝ ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ 480×(H)800 mm) DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL TFT – Díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů. Menu panelu ve 42 jazycích, mj. v češtině nebo angličtině.

Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovní a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Drylogic™ – Inovativní systém vysoušení komor konvektomatu. Díky neustálé kontrole naprogramovaných parametrů mají konvektomaty Millennial TS plnou kontrolu nad udržováním optimální vlhkosti v komoře. Speciální počítačem řízený ventil kontroluje výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje přebytečnou vlhkost.

- Tělo a pečicí komora z nerezové oceli AISI 304; reliéfní komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění.
- Skleněná dvířka, dvouvrstvá, s gravitačním větráním, závěsy na pravé straně, s blokádou při otevření na 60°, 90°, 120°, 180° pro bezpečný provoz; možnost objednat troubu se závěsy na druhé straně.
- Odkapávací miska na kondenzát s odtokem ve dveřích.
- 2 ventilátory s funkcí automatické reverzace, 3 rychlosti.
- Výroba páry v účinném kotli - neomezený přístup k páře.
- Dotykový ovládací panel TFT (Thin Film Transistor) - barevný dotykový displej s rozlišením 800x480 mm.
- Knoflík pro schvalování a procházení možností na ovládacím panelu.
- Vícebodová jádrová sonda - 3 body měření teploty.
- Regulované nožičky pro ideální vyrovnání trouby.
- Vaření/pečení ve 3 režimech: konvekce, pára, konvekce s párou (kombinovaný).
- Možnost ovládání kondenzační digestoře a růstové komory z úrovně ovládacího panelu.
- Automatický systém čištění ve 4 programech: eco, standardní, intenzivní, oplachování.

DALŠÍ FUNKCE:

- **Předehřev:** předehřátí komory o +30˚C více, než je nastavená teplota.
- **Multilevel:** možnost vařit různé pokrmy za stejných podmínek při různých dobách tepelného zpracování.
- **Udržovací skříň:** udržování teploty pokrmů při podávání.
- **Cool Down:** rychlé ochlazení komory, které umožňuje rychlou výměnu právě připravovaného produktu,
- **Proofer:** trouba může sloužit jako růstová komora.
- **Vybaveno portem USB** - pro stahování dat HACCP.
- Připojení Wi-Fi pro aktualizace softwaru.
- Programovatelné: 500 programů, každý až v 10 krocích.
- Možnost výběru oblíbených receptů a jejich nastavení jako receptů pro rychlé spuštění.
- Nabídka ve 42 jazycích.
- Programování odloženého startu až o 24 hodin.
- Ochrana proti přehřátí.
- Vyšší výkon topných těles ve srovnání s modelem MKF711TS: 15kW vám umožní objevit plný potenciál kotle.
- Kapacita komory: 7 zásobníků GN 1/1 (nejsou součástí sady).
- Stupeň vodotěsnosti: IPX 5.

2 ROKY ZÁRUKA

MADE IN ITALY

Wi-Fi

PLECH GN 1/1

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

MKF711VTS

MKF1111VTS

Elektrický	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kód	MKF711VTS s bojlerem	MKF1111VTS s bojlerem
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm
vnější rozměry	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	2	2
výkon/napětí	15 kW/400 V	19 kW/400 V
hmotnost	96 kg	113,8 kg
€	**6710,00**	**8850,00**
PODSTAVEC		
kód	229521	220795
rozměry	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
€	**344,00**	**349,00**

KOTEL – díky výrobě páry ve vysoce účinném kotli získáme přístup k neomezenému množství páry. Tím je zajištěno, že pokrmy budou optimálně uvařeny, aby se minimalizovalo riziko plýtvání a zajistila se dokonalá opakovatelnost pokrmů. Zelenina vařená v páře, ryby, maso - vše připravíte rychle, bez zbytečných starostí a se zachováním všech nutričních hodnot.

ELEKTRICKÉ KONVEKTOMATY MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT, OVLÁDÁNÍ ELEKTRONICKÉ

2 ROKY ZÁRUKA

EXTRA ÚZKÉ POUZE 50 CM

Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovní a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Humilogic™ – Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky.

- Řada nových elektrických konvektomatů bude perfektně sloužit svému účelu kdekoliv, kde je důležitý každý centimetr. Pouze 500 mm šířky dovolí, že pec se hodí i do nejmenší kuchyně. Je to také dobré řešení jako druhý nebo třetí konvektomat v kuchyni
- Elektronický, 7palcový, dotykový ovládací panel umožňuje velmi přesné nastavení přednastavených parametrů vaření.
- Pece MILLENNIAL BLACK MASK obsahují dvě patentovaná řešení:

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE:

- **1bodová teplotní sonda** – díky sondě je pec schopná neustále sledovat a udržovat teplotu uvnitř potravin. Automaticky upravuje parametry tak aby zajistila dokonalý výsledek při pečení a vaření.
- **Systém automatického mytí** – může být namontovaný pouze v továrně. 4 mycí programy: ECO, Normální, Intenzivní, Oplach. Přizpůsobeno různým typům znečištění v komoře. Nová konstrukce mycí hlavy šetří až 30% vody.
- **Pre-Heating (Předehřev)** – komora se předehřeje o 30°C více, než je nastavená teplota pro vaření.
- **Holding (Udržování)** – po dokončení vaření udržuje pec potraviny na výdejní teplotě.
- **Cool Down (Ochlazení komory)** – rychle sníží teplotu v komoře, aby mohla být vložena další potravina, která vyžaduje nižší teplotu vaření.
- **HACCP** – možnost zobrazení aktuálních hodnot v peci pro kontrolu správného procesu vaření.
- **Proofer (Kynárna)** – pec se přepne do režimu kynárna.
- **Holding Cabinet (Udržovací skříň)** – pec lze použít jako udržovací skříň, která bude po celou dobu udržovat potraviny na výdejní teplotě a vlhkosti.
- **Možnost uložení 100 programů, každý po 10 krocích** Vyberte jeden ze 100 programů a stiskněte START. Pec začne pracovat podle přesně nastavených hodnot, jako je teplota v komoře, teplota uvnitř jídla, doba vaření, úroveň vlhkosti v každém kroku celého cyklu. Tyto parametry lze upravovat, ukládat a mazat z paměti.
- **Tři rychlosti ventilátoru od 1500 do 2800 ot./min** Třístupňová regulace otáček ventilátoru zajišťuje nastavení rychlosti dle požadavků vaření a rovnoměrnému rozložení teploty v komoře.
- **Vaření s teplotní sondou** – díky sondě může pec ovládat a udržovat teplotu uvnitř potravy. Neustále a automaticky upravuje parametry a zajišťuje dokonalé pečení a vaření
- **Pečení pomocí funkce Delta T** Jedná se o vylepšenou metodu

ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL – díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření.

MADE IN ITALY

50 cm

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

kód	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
vydatnost	54-72 jídel/den	90-120 jídel/den	150-200 jídel/den
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm
vnější rozměry	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	1	1
výkon/napětí	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
hmotnost	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
€	**3630,00**	**4400,00**	**5650,00**
PODSTAVEC			
kód	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
rozměry	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
€	**811,00**	**811,00**	**811,00**

vaření pomocí sondy. Obzvláště užitečné pro vaření větších kusů masa, jako je např. šunka. Systém automaticky udržuje mírný rozdíl mezi teplotou v komoře a středem jídla. Výsledkem je rovnoměrně uvařené jídlo.
- **USB port** – vhodné především pro kuchyně s více zařízeními. Stačí mít naprogramovanou jednu pec a do ostatních pecí nahrát program přes USB.

DALŠÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- Nastavení teploty v rozsahu od 30°C do 270°C
- Nastavení času práce do 11 hod., 59 min. nebo nepřetržitého provozu NON-STOP
- Odložený start až na 24h – užitečné pro předehřátí trouby nebo přípravu potravin ještě před příchodem personálu
- Možnost uložení aktuálního data a času
- Signál označující spuštění kondenzační digestoře (pouze u pecí s digestoří)
- Pára vytvářená přímým nástřikem na topná tělesa s 10stupňovou regulací úrovně páry
- Dveře pece s dvojitým sklem a LED osvětlením komory
- Bezpečnostní dveře s nastavením zámku při 60°C, 90°C, 120°C a 180°C jako ochranu proti nekontrolovatelnému otevření dveří a následnému opaření
- Vnější sklo pece s gravitačním chlazením
- Dveře s pravým pantem
- Snadné otevírání vnitřního skla dveří
- Těsnění dveří ze silného a tepelně odolného silikonu, připevněného k obvodu komory pece pro snadnou výměnu
- Izolovaný plášť pece je nejen energeticky úsporný, ale také zajišťuje bezpečnost personálu v kuchyni
- Okapní miska pod dveřmi zachytává veškerý kondenzát po otevření dveří, především po vaření v páře
- Komora pece je vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304
- Lisovaná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění
- Vnější plášť z nerezové oceli
- Faktor těsnosti: IPX 4
- Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnání pece
- Vyžaduje připojení na elektřinu, upravenou vodu a odpady

ELEKTRICKÉ KONVEKTOMATY MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, S ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM A AUTOMATICKÝM MYTÍM

Airflowlogic™ – Zcela Inovativní přístup, v rámci něhož došlo ke kompletnímu přepracování deflektoru (krytu ventilátoru). Výsledkem je lepší cirkulace vzduchu, která pomáhá v dosažení nejlepších hodnot při rovnoměrném vaření na každé úrovni a na každém místě nádoby GN nebo plechu 600×400 mm. Výběr konvektomatu Millennial s patentem Airflowlogic™ je sázka na nejvyšší kvalitu zpracování pokrmů.

Humilogic™ – Nový systém zvlhčování, který spočívá v dodávání vody přímo z ventilátoru. Zaručuje maximální úroveň vlhkosti a výrazně nižší spotřebu vody. Pára proniká hluboko do zpracovávaných pokrmů a zdůrazňuje jejich přirozenou chuť a vůni. Humilogic™ nabízí řešení nejlepším šéfkuchařům, kteří na svou práci mají ty nejvyšší nároky.

Drylogic™ – Inovativní systém vysoušení komor konvektomatu. Díky neustálé kontrole naprogramovaných parametrů mají konvektomaty Millennial TS plnou kontrolu nad udržováním optimální vlhkosti v komoře. Speciální počítačem řízený ventil kontroluje výměnu vzduchu v komoře a odstraňuje přebytečnou vlhkost.

- Řada nových elektrických konvektomatů bude perfektně sloužit svému účelu kdekoliv, kde je důležitý každý centimetr. Pouze 500 mm šířky dovolí, že pec se hodí i do nejmenší kuchyně. Je to také dobré řešení jako druhý nebo třetí konvektomat v kuchyni
- Elektronický, 7palcový, dotykový ovládací panel umožňuje velmi přesné nastavení přednastavených parametrů vaření.

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FUNKCE:

- **1bodová teplotní sonda** – díky sondě je pec schopná neustále sledovat a udržovat teplotu uvnitř potravin. Automaticky upravuje parametry tak aby zajistila dokonalý výsledek při pečení a vaření.
- **Systém automatického mytí** – může být namontovaný pouze v továrně. 4 mycí programy: ECO, Normální, Intenzivní, Oplach. Přizpůsobeno různým typům znečištění v komoře. Nová konstrukce mycí hlavy šetří až 30% vody.
- **Pre-Heating (Předehřev)** – komora se předehřeje o 30°C více, než je nastavená teplota pro vaření.
- **Holding (Udržování)** – po dokončení vaření udržuje pec potraviny na výdejní teplotě.
- **Cool Down (Ochlazení komory)** – rychle sníží teplotu v komoře, aby mohla být vložena další potravina, která vyžaduje nižší teplotu vaření.
- **HACCP** – možnost zobrazení aktuálních hodnot v peci pro kontrolu správného procesu vaření.
- **Proofer (Kynárna)** – pec se přepne do režimu kynárna.
- **Holding Cabinet (Udržovací skříň)** – pec lze použít jako udržovací skříň, která bude po celou dobu udržovat potraviny na výdejní teplotě a vlhkosti.
- **Možnost uložení 100 programů, každý po 10 krocích** Vyberte jeden ze 100 programů a stiskněte START. Pec začne pracovat podle přesně nastavených hodnot, jako je teplota v komoře, teplota uvnitř jídla, doba vaření, úroveň vlhkosti v každém kroku celého cyklu. Tyto parametry lze upravovat, ukládat a mazat z paměti.
- **Tři rychlosti ventilátoru od 1500 do 2800 ot./min** Třístupňová regulace otáček ventilátoru zajišťuje nastavení rychlosti dle požadavků vaření a rovnoměrnému rozložení teploty v komoře.
- **Vaření s teplotní sondou** – díky sondě může pec ovládat a udržovat teplotu uvnitř potravy. Neustále a automaticky upravuje parametry a zajišťuje dokonalé pečení a vaření

BAREVNÝ ELEKTRONICKÝ 7PALCOVÝ 480×(H)800 mm) DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL TFT – Díky elektronickému ovládání lze velmi přesně nastavit požadované parametry vaření. Možnost stahování nových a aktualizace starých receptů. Menu panelu ve 42 jazycích, mj. v češtině nebo angličtině.

2 ROKY ZÁRUKA

EXTRA ÚZKÉ POUZE 50 CM

SYSTÉM MYTÍ V CENĚ

	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kód	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
vydatnost	54-72 jídel/den	90-120 jídel/den	150-200 jídel/den
vzdálenost mezi vodícími lištami	68 mm	68 mm	68 mm
vnější rozměry	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
počet ventilátorů se zpětným chodem	1	1	1
výkon/napětí	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
hmotnost	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
€	**4640,00**	**5280,00**	**6680,00**
PODSTAVEC			
kód	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
rozměry	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
€	**811,00**	**811,00**	**811,00**

- **Pečení pomocí funkce Delta T**
  Jedná se o vylepšenou metodu vaření pomocí sondy. Obzvláště užitečné pro vaření větších kusů masa, jako je např. šunka. Systém automaticky udržuje mírný rozdíl mezi teplotou v komoře a středem jídla. Výsledkem je rovnoměrně uvařené jídlo.
- **USB port** – vhodné především pro kuchyně s více zařízeními. Stačí mít naprogramovanou jednu pec a do ostatních pecí nahrát program přes USB.

DALŠÍ VLASTNOSTI KONVEKTOMATŮ MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Nastavení teploty v rozsahu od 30°C do 270°C
- Nastavení času práce do 11 hod., 59 min. nebo nepřetržitého provozu NON-STOP
- Odložený start až na 24h – užitečné pro předehřátí trouby nebo přípravu potravin ještě před příchodem personálu
- Možnost uložení aktuálního data a času
- Signál označující spuštění kondenzační digestoře (pouze u pecí s digestoří)
- Pára vytvářená přímým nástřikem na topná tělesa s 10stupňovou regulací úrovně páry
- Dveře pece s dvojitým sklem a LED osvětlením komory
- Bezpečnostní dveře s nastavením zámku při 60°C, 90°C, 120°C a 180°C jako ochranu proti nekontrolovatelnému otevření dveří a následnému opaření
- Vnější sklo pece s gravitačním chlazením
- Dveře s pravým pantem
- Snadné otevírání vnitřního skla dveří
- Těsnění dveří ze silného a tepelně odolného silikonu, připevněného k obvodu komory pece pro snadnou výměnu
- Izolovaný plášť pece je nejen energeticky úsporný, ale také zajišťuje bezpečnost personálu v kuchyni
- Okapní miska pod dveřmi zachytává veškerý kondenzát po otevření dveří, především po vaření v páře
- Komora pece je vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304
- Lisovaná komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění
- Vnější plášť z nerezové oceli
- Faktor těsnosti: IPX 4
- Nastavitelné nožičky zajišťují dokonalé vyrovnání pece
- Vyžaduje připojení na elektřinu, upravenou vodu a odpady

225967

KOMORA NA KYNUTÍ 8X 600X400 MM

- Manuální ovládání
- Vhodné pro konvektomaty: 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD
- Vzdálenost mezi lištami: 70 mm
- Elektromechanický termostat: od 30°C do 60°C

kód	225967
objem komory	8 plech x 600x400 mm
vzdálenost mezi plechy	70 mm
vnější rozměry	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechanický	30°C do 60°C
napětí	230 V
výkon	2,4 kW
hmotnost	43,6 kg
€	**1630,00**

STATICKÉ TROUBY PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ 600X400 MM S PÁROU, ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ, ELEKTRICKÉ

- Ideální řešení do Gastronomických provozů jako pizzerie, restaurace, jídelny, pekárny nebo restaurační kuchyně zvláště na přípravu výrobků cukrářských, pekařských nebo pizzy na nejvyšší úrovni pracovního procesu
- Programovatelné – možnost ukládání 50 receptů do paměti zařízení
- Komora na plechy 600x400 (model MKF D1T) nebo na dva plechy 600x400 uložených na jedné úrovni (model MKF D2T)
- Jednoduchá obsluha a intuitivní dotykový panel ovládání
- Nastavení topných těles a termostatů pomocí tlačítek na ovládacím panelu
- Časovač
- Maximální teplota: 350°C
- Systém napařování umožňuje, že trouba je vhodná pro velké množství různých druhů pečiva
- Celá komora je vyrobena z nerezové oceli AISI 430
- Faktor těsnosti: IPX3

PLECH 600x400

2 ROKY ZÁRUKA

MADE IN ITALY

1x 600x400

2x 600x400

	1x 600x400	2x 600x400
kód	MKFD1T	MKFD2T
vnější rozměry	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
počet topných těles	6	6
výkon/napětí	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
hmotnost	65 kg	85 kg
€	**3280,00**	**3650,00**

Konvektomat
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS

Sada pro stohování konvektomatů MKS11

Konvektomat
MKF511S, MKF511BM, MKF511TS, MKF711S, MKF711BM, MKF711TS, MKF511GS, MKF511GBM, MKF511GTS, MKF711GS, MKF711GBM, MKF711GTS

Sada pro stohování konvektomatů MKS11

Stojan MKT 11 D

Kondenzační odsavače par –
pouze pro verze elektrické trouby

konvektomat	odsavače par
MKF511S	MKKC5S
MKF511BM, MKF511TS	MKKC5
MKF711S, MKF1111S	MKKC711S
MKF711BM, MKF711TS, MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

Dostupné konfigurace trouby

Horní trouba		Dolní trouba
5 plech	+	5 plech
5 plech	+	7 plech
7 plech	+	7 plech
5 plech	+	11 plech

Kondenzační odsavače par –
pouze pro verze elektrické trouby

konvektomat	odsavače par
MKF1111S	MKKC711S
MKF1111BM, MKF1111TS	MKKC711

Konvektomat
MKF1111S, MKF1111BM, MKF1111TS, MKF1111GS, MKF1111GBM, MKF1111GTS

Stojan 220795

220795

PODSTAVEC KE KONVEKTOMATU

- Vyrobeno z nerezové oceli.
- Kapacita: 5x GN 1/1.
- Nastavitelné nožičky v rozsahu: +25/-5 mm.

kód	mm	€
220795	610x560x(H)620	**349,00**

Doplňkové vybavení

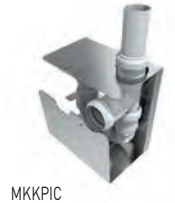
			mycí systém	čidlo
Elektrický	GATRO	**Touch Screen** (včetně kompaktního)	norma	norma, 3 body
		Black Mask (včetně kompaktního)	norma	norma, 1 bod
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	norma	norma, 3 body
		Black Mask	volba	volba
		Smart	–	–
Plyn	Gastro	**Touch Screen** (včetně kompaktního)	norma	norma, 3 body
		Black Mask (včetně kompaktního)	volba	volba
		Smart	–	–
	BAKERY	**Touch Screen**	norma	norma, 1 bod
		Black Mask	volba	volba
		Smart	–	–

MKS11

SADA PRO STOHOVÁNÍ KONVEKTOMATŮ

- Montážní sada nutná pro bezpečné a estetické spojení konvektomatů v případě jejich stohování
- Krycí profil z nerezové oceli AISI 430
- Sada obsahuje potřebný spojovací materiál
- Sady se od sebe liší podle jednotlivých modelů spojovaných konvektomatů

kód	mm	€
MKS11	(H)55	**518,00**
MKS11C	(H)55	**582,00**
MKS23C	(H)55	**582,00**
MKS64	(H)55	**582,00**



MKKPIC

MONTÁŽNÍ SADA PRO KONVEKTOMATY MILLENNIAL

Sada obsahuje:

- speciální sifon z PVC ve tvaru písmene „U"
- vypouštěcí hadice
- nerezový kryt sifonu udržuje konvektomat a instalaci v bezpečné vzdálenosti od stěny

kód	€
MKKPIC	**342,00**
MKKPI	**261,00**

MKWT

AUTOMATICKÝ MYCÍ SYSTÉM PRO PECE MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 mycí programy: Eco, Normální, Intenzivní, Máchání, přizpůsobené různým úrovním znečištění komory.
- Nová mycí hlava umožňuje ušetřit až 30 % vody.

kód	€
MKWT	**616,00**

EKSCS

ČIDLO S DRŽÁKEM PRO MĚŘENÍ VNITŘNÍ TEPLOTY

- Vhodné k měření a sledování teploty uvnitř tepelně zpracovávaného produktu
- Aby nastavená teplota zůstala zachována, spolupracuje čidlo se softwarem konvektomatu
- Jednobodové
- Vhodné pro konvektomaty řady Millennial Black Mask na nádoby GN a plechy 600x400 mm, pouze za příplatek

kód	€
EKSCS	**269,00**

MKAF

UDÍCÍ ZAŘÍZENÍ PRO PECE MILLENNIAL

- Určeno k uzení všech druhů masa, zeleniny a ovoce přímo v komorách konvektomatů řady Millennial.
- Nádoba na dřevní štěpku z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 430
- Elektromechanicky ovládaný elektrický ohřívač
- Regulace teploty v rozmezí 20°C - 80°C
- Elektrické provedení, jednofázové
- Elektrický kabel o délce 1,6 m
- Čistá hmotnost: 2,6 kg
- Široká nabídka dřevěných štěpků od společnosti HENDI

kód	V	W	mm	€
MKAF	230	200	173x432 x(H)39	**405,00**

NEW

MKT11D

STOJAN NA TROUBY NASTAVITELNÝ

- Vyrobeno z nerezové oceli.
- K použití se spojovací sadou trouby MKS11.
- Kompatibilní kombinace stohování:
- Chytré trouby: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Trouby black mask : 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Trouby s dotykovou obrazovkou: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Pevný stojan určený výhradně pro použití se dvěma vrstvenými troubami.

kód	mm	€
MKT11D	730x600x(H)220	**822,00**

KONDENZAČNÍ ODSAVAČE PAR

- Jednofázový motor s jedním směrem otáčení
- Maximální průtok vzduchu: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Kryt vyrobený z oceli nejvyšší kvality AISI 430
- Připojení na sladkou vodu ¾" s tlakem vody 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Bez připojení k trvalému potrubí nebo ventilaci – komín není nutný
- Součástí dodávky:
  - hadice pro připojení vody se závitem ¾", délka 1,5 m
  - 1 labyrintový filtr
  - elektrický kabel o délce 1,6 m
  - kanalizační odtok Ø 30 mm

kód	určeno pro pece	V	W	mm	kg	€
MKKC4S	Millennial Smart o kapacitě 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**1520,00**
MKKC4	Millennial Touch Screen a Black Mask o kapacitě 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC5S	Millennial Smart o kapacitě 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**1520,00**
MKKC5	Millennial Touch Screen a Black Mask o kapacitě 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**1520,00**
MKKC610S	Millennial Smart o kapacitě 6x 600x400 mm nebo 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC610	Millennial Touch Screen nebo Black Mask o kapacitě 6x 600x400 mm nebo 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**1520,00**
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact nebo Black Mask Compact o kapacitě 6x GN 1/1 nebo 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**1420,00**
MKKC623C	Millennial Touch Screen nebo Black Mask o kapacitě 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**1240,00**
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 nebo 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**1520,00**
MKKC711	Millennial Touch Screen nebo Black Mask o kapacitě 7x GN 1/1 nebo 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**1520,00**
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm nebo 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**2000,00**
MKKC1620	Millennial Touch Screen nebo Black Mask o kapacitě 16x 600x400 mm nebo 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**2000,00**

975039

Video

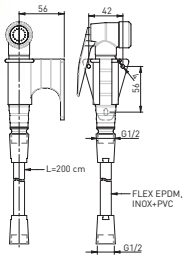
EXTREME BOOSTER PROFESIONÁLNÍ ČISTIČ NA GRILY A PECE

- Silný čistič, který odstraňuje zapečené a mastné nečistoty z povrchů odolných vůči alkáliím
- Dokonale odstraňuje spálený olej, zbytky spálených potravin a kouřové stopy
- Zanechává povrch bez usazenin
- Účinně čistí grily, trouby, rošty, elektrické ohřívače, pánve, udírny atd.
- Nepoškozuje smaltované povrchy
- pH 14

kód	litry	€
975039	1	**6,30**

RUČNÍ UNIVERZÁLNÍ SPRCHA PRO ČIŠTĚNÍ VARNÉ KOMORY

- Ideální pro každého šéfkuchaře k udržení čistých kuchyňských spotřebičů.
- Vhodné pro čištění všech typů komor: konvektomaty, kombinované trouby, trouby, fritézy, rošty, pracovní desky, stejně jako pro všechna zařízení nebo jejich části, které lze umýt proudem vody.
- Dlouhá 2metrová hadice.
- Ergonomická rukojeť s vypouštěcí pákou poskytuje pohodlný úchyt.
- Speciální rukojeť, kterou lze umístit na tělo trouby (podle technického popisu) nebo na zeď pomocí 3 šroubů.
- Proud vody je roztříštěn pomocí síta, což zvětšuje rozsah čištěné plochy.
- Ideální pro vodu o teplotě od 5 °C do 85 °C.
- Maximální průtok vody do 11 l/m při tlaku 3 bary.
- Doporučený tlak přívodní vody: 3 bary.
- Provozní tlak přívodní vody: 0,5 - 7 barů.



810323

- PA66 nylonové tělo, ocelové části pokryté chromem odolným proti korozi.
- Připojení ventilu přívodu vody: 1/2".

kód	mm	€
810323	56x42x(H)2000	**52,50**

PODSTAVCE POD PECE VE FORMĚ KOMORY NA KYNUTÍ A OHŘÍVACÍ KOMORY

- Slouží k udržování uvařených jídel v odpovídající teplotě až do 85˚C
- Teplota kontrolovaná elektronicky
- Funkce PRE-HEATING umožňuje rychlé zahřátí komory
- Komora je vyrobená z nejkvalitnější oceli AISI 430
- Zařízení na 4 kolečkách, z toho 2 opatřena brzdou pro bezpečnou manipulaci pece a komory
- Faktor těsnosti: IPX4
- POZNÁMKA: pro spojení s ohřívačem jsou potřebné dodatečné spojovací prvky – bližší informace u vašeho prodejce

MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kód	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
určení	Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
vzdálenost mezi vodícími lištami	85 mm	75 mm	85 mm
vnější rozměry	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
navlhčování	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
teplota kynutí	25-65 °C	–	20-40 °C
teplota PRE-HEATING pro kynutí	–	–	20 °C
teplota PRE-HEATING pro udržení tepla	–	65 °C	65 °C
teplota udržování tepla	–	30-60 °C	30-60 °C
výkon/napětí	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
hmotnost	91 kg	70,8 kg	91 kg
€	**2370,00**	**2870,00**	**3100,00**

Ceny jsou uvedeny bez DPH