

שירות אחזקה ומכירה של ציוד מטבחי מוסדי

ל



הסטורית החברה

הסטורית המוצר

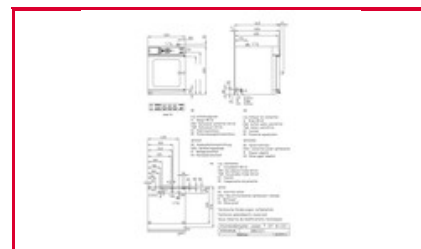
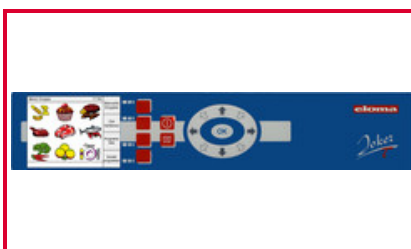
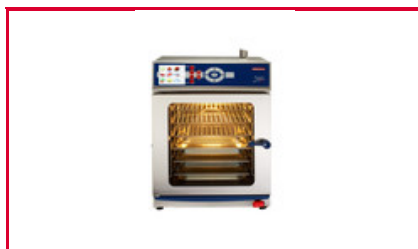
אחריות סביבתית

סביבה

קומביסטימרים

אחריות יצרן שנתיים

קומביסטימר - Joker T - גודל GN 6 x 2/3 - חשמלי | צירי דלת צד שמאל - מערכת ניקוי אוטומטית



kw 5.9 3NAC 400V 3x16A VDE - GS - CE - SVGW - UL IPX5 2xG3/4A 40 מ"מ	הספק: חשמלי: תדירות: הגנה חשמלית: הסמכה: רמת אטימות: כניסת מים: יציאת מים:	E JT 6-23 E 3NAC400V56 5_9 L A 1 EL0509395	תיאור הדגם: מק"ט:
			מידות: רוחב: 520 מ"מ עומק: 640 מ"מ גובה: 670 מ"מ משקל כולל: 60 ק"ג מספר תבניות: GN 6 x 2/3 מרווח בין שבליים: 67 מ"מ

הדפסת העמוד

התכונות העיקריות של התנור

5 מסכי התחלה

- 9 קבוצות תפריטים (פסטה, קינוחים, לחמים/מאפים, עוף, בשר, דגים, ירקות, תוספות, banquet) (banquett)
- 9 צורות בישול (הפשרה, poaching, stewing, אידוי, צליה, gratinating, גריל, אפיה, התחדשות)
- 9 מצבי בישול (אידוי משתנה, אידוי, אידוי מאולץ, משולב, צליה, LT-cooking, DT-cooking, בשל & החזק, אפיה)
- 300 תפריטים מועדפים

בישול משולב

- בישול מוצרים שונים בזמנים משתנים
- בישול תהליכי
- חסכון משמעותי במים וצריכת חשמל

פנל מחזקית עם חיישנים ומסך צבעוני

- זכוכית מחוסמת
- פנל חלק לחלוטין לשם ניקוי קל וללא תחזוקה
- בורר מגע רק כיווני לניווט יעיל ומהיר בין התפריטים. הזנה סימולטנית של תהליך הבישול: טמפר' וכמות אדים.
- תצוגה גרפית צבעונית המציגה את האקלים בתא הבישול, קבוצות תפריטים, מצבי בישול, תוכניות, מועדפים, תוכניות מיוחדות ופונקציות נוספות.
- תפריט רב לשוני

בקרת אקלים

- בקרת אקלים אקטיבית - טמפר' וכמות אדים.
- אידוי או הוצאת אדים מתא הבישול
- בקרת אדים אקטיבית באמצעות מערכת סחרור אוויר ייחודית

מחולל קיטור

- מחולל קיטור ישיר בתא הבישול.
- אדים זמינים בכל עת
- אין צורך בחימום מוקדם
- חסכון משמעותי בחשמל

בקרת טמפ'

- חימום וקירור מקדים של תא הבישול באופן אוטומטי

חיישן נעיצה

- חיישן נעיצה רב נקודתי
- טמפ' מ- 0 עד 99 מעלות צלזיוס
- פיצוי על נעיצה לא טובה של החיישן בגוש הבשר

מניפה

- שינוי כיוון סיבוב אוטומטי לבישול אחיד
- הפחתת מהירות הסיבוב מניפה לשם בישול מוצרים עדינים

תא בישול

- תבנית אקסטרה (6 תבניות GN2/3 במקום 5)
- תא היגייני - תואם NSF

HACCP

- תיעוד אוטומטי של כל המידע הרלוונטי
- בקרה ותפעול באמצעות המסך שבתנור בכל שלב
- יציאת RS232 לשם סנכרון עם מחשב או הפקת הדפסה

מבנה התנור

- בנוי לטמפ' עבודה של 30 עד 300 מעלות צלזיוס וכמות אדים מ- 0 עד 100%
- עם פינות עגולות לשם ניקוי קל
- תא בישול פנימי וחיצוני עשוי מפלדת אל חלד 304 AISI, BS 304 S15, CrNi 18 10
- דלת התנור מאווררת הכוללת זכוכית פנימית נתיקה, אטם דלת פריק
- פתיחה מהירה של הדלת לשם הפעלה ביד אחת.
- מפסק מגנטי המפסיק את פעולת התנור כולל המאוורר בעת פתיחת הדלת
- ברז ניקוי ידני עם מנגנון החזרה. לשימוש כאשר דלת התנור סגורה
- מסילות לשש תבניות
- תאורת הלוגן לפני התנור
- פליטת גזים לתוך צנרת הניקוז תואם לתקנות המחייבות
- בקרת חיישנים, עיבוי מים דו שלבי
- שתי הזנות למים - האחת למים המרוככים והשנייה למים מקו ההזנה
- תא הפעלה נוח לגישה מהחזית ומהצד
- נבנה בהתאמה לתקן האיכות ISO 9001:2008
- תואם לתקנות הנדסת אנוש

אביזרים אופציונאליים

- ערכה לשני תנורים
- דלת עם צירים מצד שמאל
- מנדף אינטגרלי
- מעמד
- מתח שונה
- סידרה ימית
- תוכנת ProConnect

סניף דרום
אוסלו 1
שדרות
מספר ספק משהב"ט 83414158
מספר עוסק מורשה 557439270

ריה
60394
פקס: 03-9605348
shaal

