



MAGNA TRADE

MENUMASTER[®]

Commercial



Piec hybrydowy MenuMaster Model JET 519

Moc Robocza

- Konwekcja:
 - moc przyłączona 2700 W
 - zakres temperatur pracy 65° – 250°C
 - wymuszony obieg powietrza dla polepszenia efektów pieczenia
- Mikrofale:
 - moc 1900 W
 - błyskawicznie osiąga zadana temperaturę obróbki i skraca jej czas

Wysoka Wydajność / Gotowanie Wielofunkcyjne

Ten typ wielofunkcyjnego pieca hybrydowego jest doskonale dostosowany do...

- Winiarni
- Kawiarni
- Kiosków gastronomicznych
- Pubów
- Sklepów z ofertą gastronomiczną
- Piekarni

Przykładowe umiejscowienie pieców:

- Półka ścienna na terenie kuchni bądź w barze
- Na blacie stołu roboczego lub barowym
- Na dedykowanej podstawie pod piec

UWAGA: Piece MenuMaster można stawiać jeden na drugim (piętrować) bez konieczności stosowania jakichkolwiek dodatkowych elementów mocujących

Uzyskiwane oszczędności

- Ma niższe zużycie energii niż standardowe piece
- Dzięki szybkości obróbki wyeliminowana jest potrzeba gotowania wstępnego i / lub przechowywania produktów gotowych w wysokiej temperaturze
- Przystosowany do wykorzystywania tac systemu GN, metalowych bądź z innych materiałów

Upraszcza Gotowanie

- Sterowanie za pomocą programowanego panelu dotykowego
- Sterowanie przyjazne dla użytkownika dzięki swojej prostocie i intuicyjności
- Można zapisać do 100 programów – pozycji menu
- Możliwość gotowania w 4 krokach (programowanie do 4 faz procesu gotowania)
- Piec wyposażony w złącze USB umożliwiające przenoszenie programów z pieca na piec przy wykorzystaniu standardowych kart pamięci USB
- Komora pieca o kubaturze 34 litrów
- Drzwi otwierają się o promień przekraczający 90° dla łatwego wyjmowania produktów z komory
- Stałe położenie półki wewnątrz komory gwarantujące powtarzalność efektu gotowania

Łatwy w użytkowaniu i konserwacji

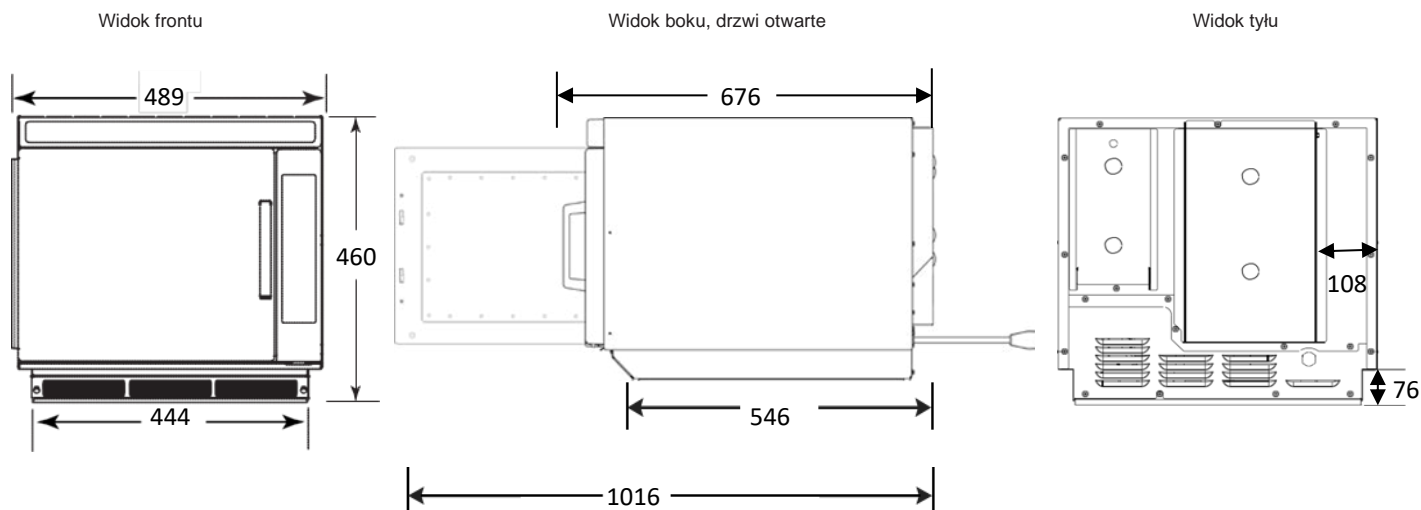
- Wnętrze pieca wraz z drzwiami wykonane ze stali kwasoodpornej; obudowa lakierowana piecowo na wybrany przez klienta kolor
- Demontowalny, poddający się myciu filtr powietrza i czujnik informujący o konieczności jego czyszczenia



MAGNA TRADE

Magna Trade
ul. Gersona 9, 03-307 Warszawa
tel. 22 811 05 57, 604 110 822
www.magnatrade.pl

Piec Hybrydowy MenuMaster Model JET 519



Specyfikacja			
Model	JET5192	UPC kod 728028244762	
Moc grzewcza	2700W Konwekcja	1400W Mikrofałe	
Konfiguracja	Na blatowa		
Panel kontrolny	Dotykowy		
Ilość programowalnych klawiszy	10		
Max. ilość programów	100		
Ilość poziomów mocy	11		
Max. czas gotowania	16:00		
Piętrowanie	Tak		
Możliwość programowania czasu uruchomienia	Tak		
Dystrybucja mikrofał	Antena obrotowa, górna		
Magnetrony (emitery mikrofał)	2		
Wyświetlacz	LED-podświetlane LCD		
Gotowanie w krokach	Tak, do 4 kroków		
Otwieranie drzwi	Uchwyt z zamkiem zatraskowym		
Port USB	Tak		
Zakres temperatur	70° - 250° C		
Filtr powietrza	Tak, demontowalny, z przypomnieniem o konieczności czyszczenia		
Ruszt	Demontowalny, 3 wysokość		
Wymiary zewnętrzne	W 460	Sz 502	D 676 *
Wymiary komory	W 267	Sz 330	D 381
Długość przy otwartych drzwiach	994, drzwi otwarte pod kątem 90°		
Pojemność komory	34 litry		
Obudowa	Lakier piecowy		
wnętrze	Stal kwasoodporna		
Pobór energii	3100 W		
Moc elektryczna	1900 W* mikrofałe		
Przyłącze elektryczne	230 V, 50 Hz, 13 A jedna faza		
Typ wtyczki	Euro	Przewód 1,5m	
Częstotliwość	2450 MHz		
Waga	43 kg.		
Waga w opakowaniu	46 kg.		
Wymiary w opakowaniu	W 718	Sz 553	D 546

Wszystkie wymiary podane w milimetrach

Opis:

Piec wykorzystuje 2 rodzaje (technologie) obróbki termicznej: wymuszony obieg powietrza (konwekcja) i mikrofałe dla przyspieszenia efektu gotowania. Panel sterowania umożliwia wprowadzenie do pamięci do 100 pozycji menu z dostępem jedno bądź dwu cyfrowym. Programy rejestrowane są na karcie pamięci co umożliwia ich modyfikację na komputerze oraz przenoszenie programów menu z urządzenia na urządzenie.

Do dyspozycji jest 11 poziomów mocy gotowania oraz do 4 kroków w każdym programie. Wydajność energetyczna mikrofał – 1400 W dystrybuowanych od góry komory. Konwekcja o mocy 2700 W zapewnia zakres temperatur od 70°C do 250°C nastawianych w interwałach co 25°.

Wentylator nadmuchowca zlokalizowany w tylnej części komory rozprowadza gorące powietrze równomiernie wewnątrz komory pieca zapewniając doskonały efekt pieczenia. Maksymalny czas pracy mikrofał to 16 minut. Komora pieca wykonana jest ze stali kwasoodpornej. Obudowa wykonana jest ze stali powleczonej wysokiej jakości lakierem piecowym. Pojemność komory to 34 litry. Drzwi pieca są również ze stali kwasoodpornej. Filtr powietrza jest łatwo dostępny i prosty w demontażu, znajdujący się w przedniej części pieca, z funkcją powiadomienia o konieczności czyszczenia. Piece można stawiać jeden na drugim (piętrować) bez konieczności stosowania dodatkowych elementów montażowych.

Urządzenie posiada międzynarodowe certyfikaty bezpieczeństwa i dopuszczające do kontaktu z żywnością.

DYSTRYBUCJA I SERWIS:



MAGNA TRADE

Magna Trade Łukaszewicz i Niedźwiecki Sp.J
ul. Wojciecha Gersona 9
03-307 Warszawa

biuro@magnatrade.pl, www.magnatrade.pl
tel.: +48 22 811 05 57, 604 110 822