

DELI

MASTER



Profesionálna cukrárska a pekárska pec pre:
Cukráreň - Kaviareň - Pekáreň - Bufet - Mliečny bar

Presné zavlhčenie komory - kysnuté cestá

Presná regulácia otáčok ventilátora - bielkové cestá

Účinný odťah par z priestoru - odpaľované cesto

Presné riadenie teploty a vlhkosti - kysnutie cesta

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

- ovládanie: elektronické programovateľné
- dotykový 8" displej s piktogramami / fotkami produktov
- 1000 voliteľných PROGRAMOV po 20 krokoch, 60 prednastavených programov
- MENU V SK jazyku + integrované GASTRO menu
- pre súčasné využitie ako konvektomat
- obľúbené programy, posledných 10 programov
- 6 bodová teplotná sonda
- funkcie:
 - horúci vzduch 30-300°C
 - kombinovaný režim 30-300°C
 - nízko-teplotné pečenie, nočné pečenie, Cook&Hold, delta T
 - regenerácia, GoldenTouch pre dokončenie zapečením
 - manuálne privlhčenie
 - NÁSTREK a PAUZA pre absorbciu vlhkosti do produktu pred pečením
 - extra gastro programy: Sous-vide program, sušenie, sterilizácia, konfi tovanie, údenie
 - program Easy-baking pre jednoduchý výber úpravy pokrmov
 - program MyVison pre prispôsobenie si menu hlavnej obrazovky
 - časovanie zásuvov, odložený štart, nekonečný čas varenia
 - 7 rýchlostí ventilátora, FanStop, taktovanie, autoreverz ventilátora
 - automatická regulácia vlhkosti, el. ovládanie odvetrávacej klapky
 - 5 automatických UMÝVACÍCH CYKLOV + odvápnenie komory
 - predohrev komory, rýchle schladenie komory
 - USB+LAN port pre HACCP výstup a programovanie
 - automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí
 - integrovaná samonavíjacia ručná sprcha



Hlavné funkcie programové menu



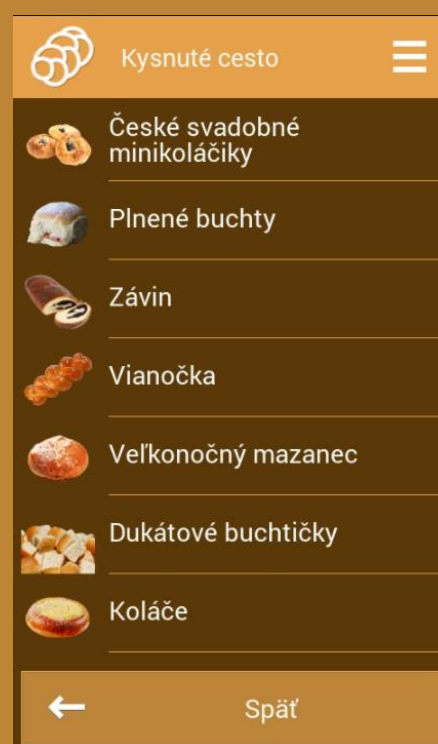
Základné užívateľské nastavenia obrazovky

Manuálne nastavenie pečenia

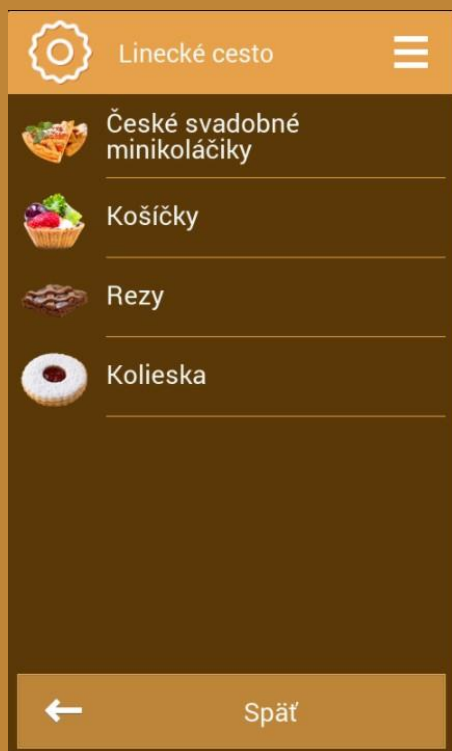
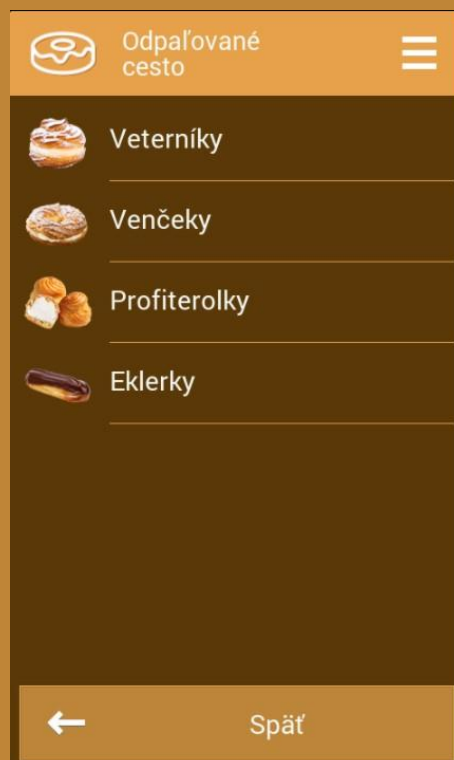
Jednoduché pečenie pomocou výberu druhu cesta

Výber z prednastavených programov

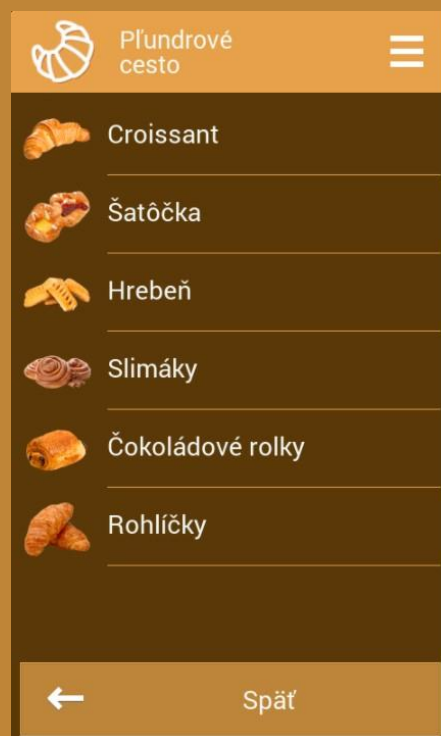
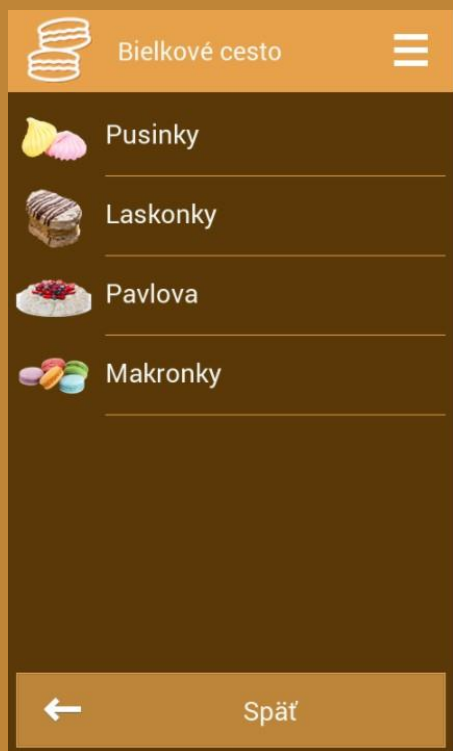
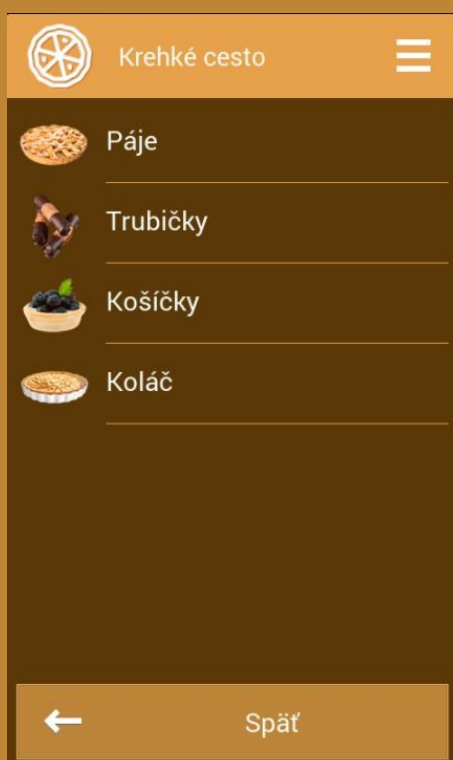
Režim konvektomat - gastro programy



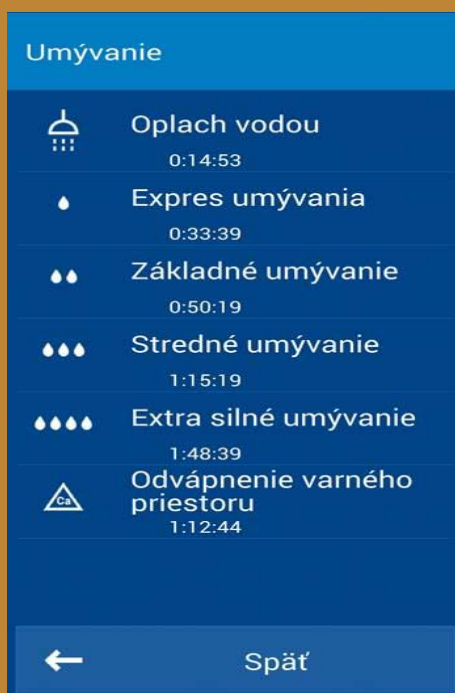
PERFECTION IN COOKING AND MORE...



PERFECTION IN COOKING AND MORE...



Ukážky programového menu Gastro **retigo**[®]



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

MOŽNOSTI ZOSTÁV DELIMASTER

Zostavy pekárenských pecí DeliMaster Vám môžu rozšíriť kapacitu prevádzky a pritom nezabrať viac miesta. Kombinovať možno rôzne veľkosti pecí, kysiareň DeliProofer a kondenzačný digestor.



VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO

KONDENZAČNÝ DIGESTOR

S cukrárskou pecou DeliMaster oboch veľkostí je kompatibilný kondenzačný digestor Vision Vent, ktorý svojou silou odťahu pár napomôže udržať príjemnú klímu bez nutnosti pripojenia na externú ventiláciu.



KYSIAREŇ

K cukrárskej peci DeliMaster môžete kúpiť špeciálne vyvinutú kysiareň DeliProofer pre urýchlenie procesu kysnutia. Toto zariadenie funguje oddelene, pretože disponuje vlastným ovládacím panelom. Je kompatibilná do zostavy s DM5 i DM8. Kysiareň má 16 zásuvov na plechy 400x600 mm. Rozteč zásuvov je 70 mm.



PODSTAVEC

Pre umiestnenie DM5 a DM8 do Vašej prevádzky môžete použiť podstavce, ktoré sú prispôsobené na rozmer plechov 600 x 400 mm.



ĎALŠIE PRÍSLUŠENSTVO

K peciam DeliMaster si môžete objednať okrem rôznych typov gastronádob aj plechy a rošty s rozmerom 600 x 400 mm

