



MAGNA TRADE

MENUMASTER® Commercial



Piec MXP 5223T

15 RAZY SZYBSZY NIŻ STANDARDOWY PIEC

Piec hybrydowy doskonale nadaje się do.....

- Kina,
- Teatry
- Delikatesy
- Kuchnie satelitarne
- Żywnienie szpitalne
- Gastronomia typu fast food
- Pizzerie
- Hotelowy room servis
- Kantyny
- Bary przekąskowe

Przykładowe wydajności:

- pizza mrożona o średnicy 30 cm – 25 szt./h
- 15 cm gorąca kanapka z bagietki – 80 szt /h
- Grillowany łosoś – 20 szt / h
- Quesadilla z szynki i serem – 60szt/h
- regeneracja żeberek – 20porcji/h

Lokalizacja Pieca(ów)

- Półka kuchenna
- Błat roboczy (pojedynczy piec lub jeden na drugim)
- Podstawa pod piec (pojedynczy piec lub jeden na drugim)

Przyjazny w Użytkowaniu i Łatwy w Konserwacji

- Urządzenie w pełni wykonane ze stali nierdzewnej.
- Grzałka podczerwieni unosi się do pozycji pionowej by ułatwić mycie komory.
- Dwa demontowalne filtry powietrza ochraniają podzespoły pieca.
- Gwarancja – 1 rok na części, roboczną i koszty wymiany. 3 lata na magnetron (generator mikrofal).
- Stała asysta dla użytkowników na terenie Polski – Magna Trade tel: 22 811 05 57, 604 110 822

WYSOKO WYDAJNY PIEC HYBRYDOWY

Menumaster MXP5223T

Wymuszony obieg powietrza:

- 2000 W
- zakres temperatur 95° - 270°

Mikrofały:

- 2200 W
- Błyskawicznie podgrzewa potrawy, skraca czas gotowania

☞ Grzałka podczerwieni:

- 3000 W
- Wzmaga efekt tostowania i zapiekania



Redukcja Kosztów

- Z uwagi na wbudowany filtr katalityczny wszelkie zapachy oraz cząsteczki tłuszczu są zatrzymywane. Dzięki temu nie ma konieczności instalowania kosztownej wentylacji nad piecem.
- Mniejsze zużycie energii w porównaniu do standardowych pieców.
- Eliminuje potrzebę gotowania wstępnego bądź podtrzymywania w wysokiej temperaturze.
- Można stosować standardowe, nierdzewne bądź emaliowane pojemniki i tace w tym w standardzie GN.

Uproszczenie Gotowania

- Programowalny ekran dotykowy. Programowanie daje pełną powtarzalność efektów gotowania.
- Intuicyjny i przyjazny dla użytkownika system sterowania.
- Pamięć przyjmie do 360 pozycji menu.
- Możliwość obróbki w 4 krokach.
- Port USB kompatybilny z pamięcią przenośną typu „flash”, dzięki czemu przeprogramowywanie trwa sekundy.
- Komora pieca o pojemności 39 litrów.
- Drzwi otwierają się poniżej linii rusztu pieca, dzięki czemu dostęp do komory jest ergonomiczny.



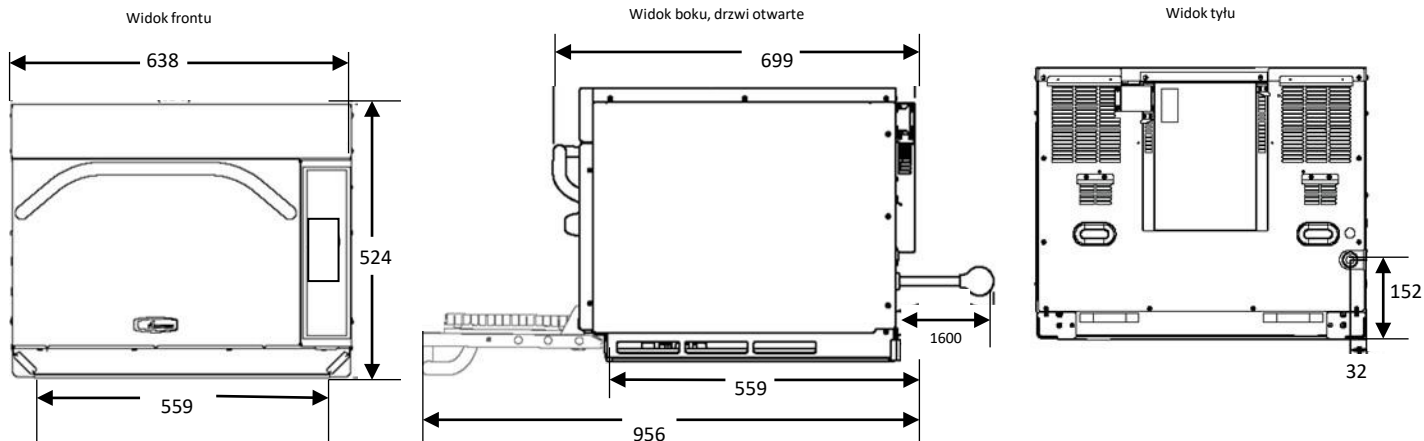
MAGNA TRADE

Magna Trade

Ul. Wojciecha Gersona 9, 03-307 Warszawa
biuro@magnatrade.pl, www.magnatrade.pl

tel. 22 811 05 57, 604 110 822

MENUMASTER MXP 5223T WYSOKO WYDAJNY PIEC HYBRYDOWY



Specyfikacja			
Model	MXP 5223	Kod UPC 78028043273	
Moc grzewcza	Konwekcja 2000W	Mikrofałe 2200W	Grzałka Podczerwieni 3000W
Konfiguracja	Na blatowa		
Max. ilość programów	360		
Ilość poziomów mocy	11		
Max. czas gotowania	60:00		
Programy menu	Możliwość zapisania menu wielopoziomowego		
Rozmrażanie	Tak, same mikrofałe, poziom mocy 2		
Opcja automatycznego uruchamiania i wyłączenia pieca	Tak		
Sposób emisji mikrofał	Dwustronna antena oscylacyjna		
Magnetrony (emitery mikrofał)	2		
Wyświetlacz	Dotykowy		
Piętrowanie	Tak		
Gotowanie w krokach	Tak, do 4 kroków		
Otwieranie drzwi	Ku dołowi, ergonomiczny uchwyt		
Automatyczny czujnik napięcia	Tak		
Port USB	Tak		
Zakres temperatur	90-270°C		
Filtr powietrza	2 demontowalne, z przypomnieniem o konieczności czyszczenia		
Regulacja prędkości wentylatora	0-100%		
Ruszt	1szt, w jednym położeniu, wyjmowany		
Wymiary zewnętrzne	W518	Sz638	G524
Wymiary wewnętrzne	W254	Sz406	G381
Głębokość z opuszczonymi drzwiami	956		
Pojemność komory	39L		
Obudowa	Stal kwasoodporna		
Wnętrze	Stal kwasoodporna		
Pobór mocy	5700W 27,4 A		
Moc elektryczna	2200W mikrofał		
Przyłącze elektryczne	400V, 50Hz 20A/ z charakterystyką C		
Typ przyłącza	Wtyczka siłowa 5x16A, przewód 1,5m		
Częstotliwość	2450MHz		
Waga	68kg		
Waga w opakowaniu	79kg		
Wymiary w opakowaniu	W 883	Sz 717	G 826

Wszystkie wymiary podane w milimetrach

Piec łączy w sobie trzy metody obróbki termicznej, suma których zapewnia błyskawiczne przygotowanie dań: wymuszony obieg powietrza (konwekcja), mikrofałe i promieniowanie podczerwone. Dotykowy panel sterowania, programalny z możliwością zapisania do 360 programów, do 4 etapów w każdym programie, z wykorzystaniem 11 poziomów mocy. Dwa magnetrony emitują mikrofałe z mocą 2200W, poprzez obrotowe anteny umieszczone po bokach komory. Nawiew gorącego powietrza odbywa się równomiernie poprzez specjalne dysze umieszczone w górnej ścianie komory, co dodatkowo skraca czas obróbki. Szybkość nawiewu może być regulowana od 0 do 100%. Piec zapewnia pracę w zakresie temperatur od 90 do 270°C, skalowanych co 5°. Grzałka podczerwieni ma 3000W mocy grzewczej. Jest umieszczona na dnie komory i zapewnia opiekowanie potraw od spodu. Grzałka zamontowana jest na zawiasach dla łatwiejszego czyszczenia dna komory. Komora pieca ma pojemność 39l i można w niej stosować pojemniki metalowe do wysokości 2cm. Maksymalny czas gotowania z użyciem mikrofał wynosi 60 minut.

Piec w całości jest wykonany ze stali kwasoodpornej. Drzwi otwierają się do dołu pod kontem 90°, dla łatwiejszego rozładunku.

Dzięki zastosowaniu filtra katalitycznego zapotrzebowanie na wentylację jest ograniczone do minimum. Można je ustawiać jeden na drugim bez użycia dodatkowych elementów mocujących.

Piec posiada dwa demontowalne filtry powietrza, z przypomnieniem o konieczności ich czyszczenia.

Port USB pozwala na modyfikację programów na komputerze i przenoszenie ich na kolejne urządzenia

Wyposażenie Opcjonalne

- Wkład szamotowy do pizzy (śr. 365 mm)
- Zestaw 4 nóg montowanych do pieca – 102 mm Wys.
- Koszyki silikonowe (zapobiega przywieraniu produktu w czasie obróbki), 2 szt w komplecie:
- Nierdzewny wózek – stoisko
- Szufła nierdzewna do wkładania/wyjmowania produktów

Gwarancja

1 rok – pełna gwarancja na części i robociznę
3 letnia gwarancja na magnetron (generator mikrofał) – samą część

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

