

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



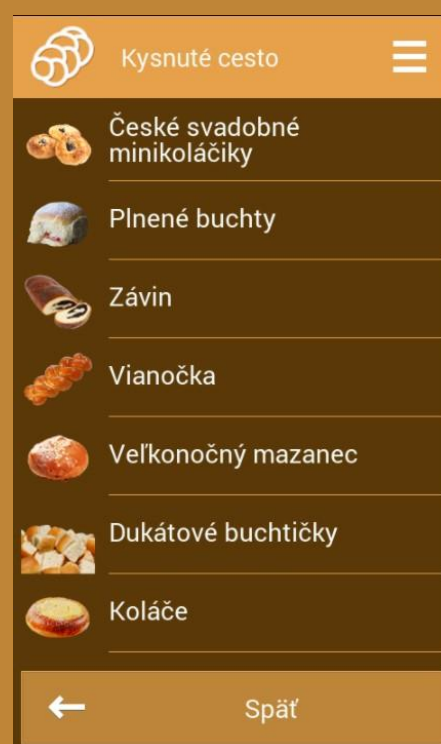
Základné užívateľské nastavenia obrazovky

Manuálne nastavenie pečenia

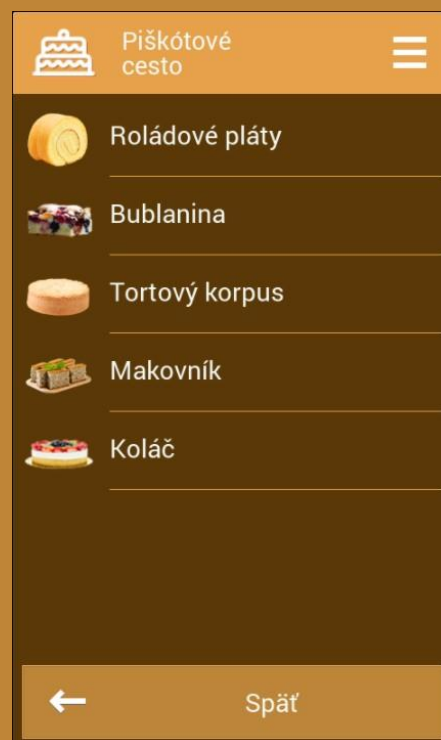
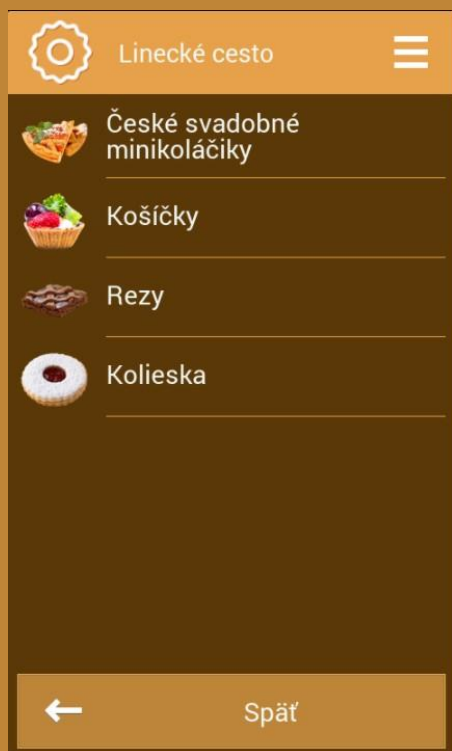
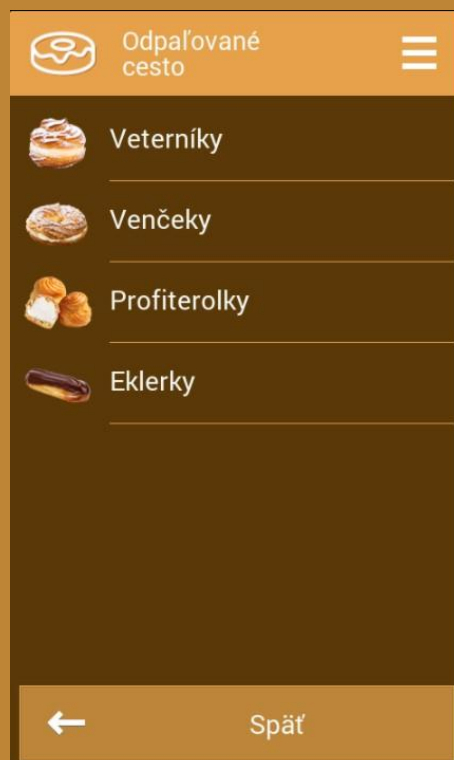
Jednoduché pečenie pomocou výberu druhu cesta

Výber z prednastavených programov

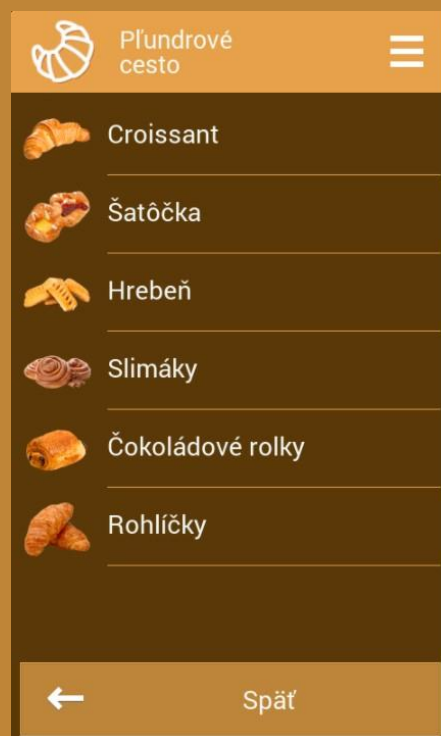
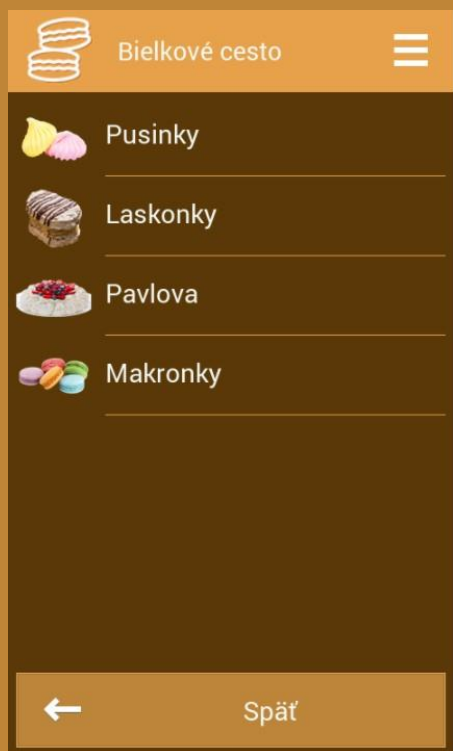
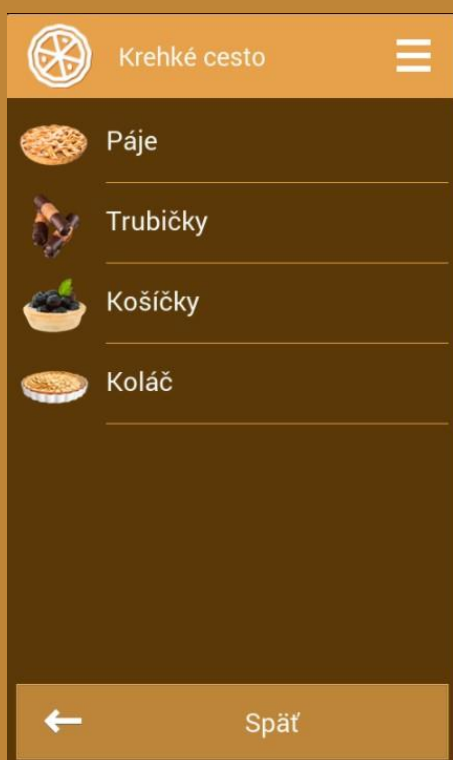
Režim konvektomat - gastro programy



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

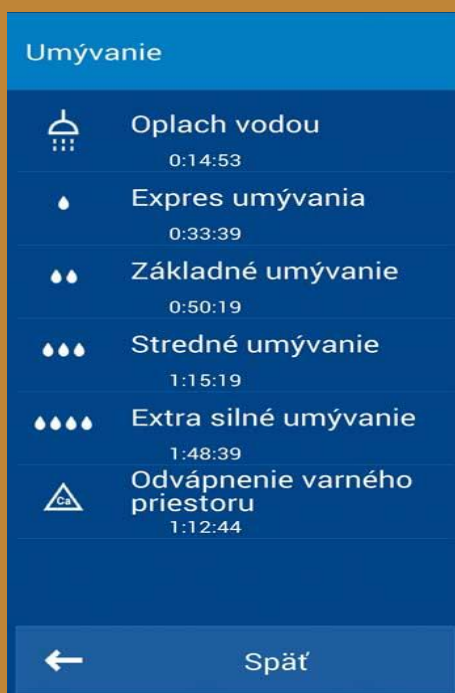


PERFECTION IN COOKING AND MORE...



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

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



PERFECTION IN COOKING AND MORE...

MOŽNOSTI SESTAV DELIMASTER

Sestavy pekařských pecí DeliMaster Vám mohou rozšířit kapacitu provozu a přitom nezabrat více místa. Kombinovat lze různé velikosti pecí, kynárnu DeliProofer a kondenzační digestoř.

DM 5

DM 5

DM 5

**KYNÁRNA
DELIPROOFER**

DM 5

DM 8

DM 8

**KYNÁRNA
DELIPROOFER**



VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KONDEZAČNÍ DIGESTOŘ

S pekařskou pecí DeliMaster obou velikostí je kompatibilní kondenzační digestoř Vision Vent, která svou silou odtahu par napomůže udržet příjemné klima bez nutnosti připojení na externí ventilaci.



KYNÁRNA

K pekařské peci DeliMaster lze pořídit speciálně vyvinutou kynárnu DeliProofer pro urychlení procesu kynutí. Toto zařízení funguje odděleně, protože disponuje vlastním ovládacím panelem. Je kompatibilní do sestavy s DM5 i DM8.



PODSTAVCE

Pro umístění DM5 a DM8 do Vašeho provozu můžete použít různé podstavce. Podstavce jsou přizpůsobené na rozměr plechů 600 x 400 mm. Pro DM 5 je k dispozici podstavec s 16 vsuny. Pro DM8 je určen podstavec s 10 vsuny.



DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

K pecím DeliMaster si můžete objednat kromě různých typů gastronádob o rozměru 600 x 400 mm také například udirnu Vision Smoker nebo olejovou pistoli, pro rozšíření Vašeho menu či zjednodušení práce.

