

EVENT



VÝKONNÝ A VŠESTRANNÝ

Zchlazování, zmrazování, rozmrazování a režim zmrzliny. Řada eVent je kompletní a efektivní zařízení, které zajistí správné a praktické šokové zchlazení / mrazení v restauracích, cukrárnách, pekárnách a prodejnách zmrzliny. Jednoduchý a intuitivní displej pro naprogramování různých cyklů chlazení a zmrazování, který si zapamatuje nejpoužívanější nastavení. eVent je výkonný a kompaktní a umožňuje dokonale organizovat procesy přípravy pokrmů a uchovávat produkty.



JEDNODUCHOST A VÝKONNOST



☐ VYSOKÝ VÝKON

☐ SONDA TEPLoty JÁDRA
KÓNICKÉHO TVARU PRO
KONTROLU TEPLoty

☐ INTUITIVNÍ
ALFANUMERICKÝ
DISPLEJ

☐ NEREZOVÁ KONSTRUKCE A
70 MM POLYURETANOVÁ
IZOZACE STĚN

☐ SANITACE
OZÓNEM
(VOLITELNÉ)

☐ HLUBOKO TVOROVANÉ
VNITŘNÍ DNO PRO SNADNÉ
ČIŠTĚNÍ A PODPORU
VYJIMATELNÝCH ZÁSUVŮ

☐ USB PRO STAHOVÁNÍ
DAT HACCP A
AKTUALIZACI
SOFTWARE

☐ ODPADNÍ MISKA
NA KONDENZÁT



ZCHLAZENÍ

Na výběr čtyři různé cykly, které zajistí jemné nebo intenzivnější zchlazení produktu z +95 °C až na +3°C v jádře za 90 minut, přičemž si zachová všechny své nejlepší kvality potravin, jejich barvu a chuť. Každý chladicí cyklus končí automatickou udržovací fází při +2°C uvnitř komory.

ZMRAZENÍ

Přednastavené čtyři mrazicí cykly pro uspokojení jakýchkoliv požadavků na zmrazení. Z +95°C na -18°C v jádře může produkt dosáhnout za 4 hodiny, plně podle norem HACCP. Cyklus Run je nepřetržitý cyklus, který se zastavuje manuálně. Na konci každého cyklu je automatická udržovací fáze nastavena na -25°C uvnitř komory.

ROZMRAZOVÁNÍ

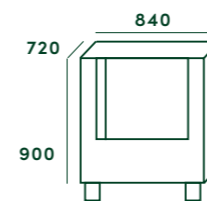
Speciální ikona pro dočasný cyklus rozmrazování pomocí nucené ventilace, která zachovává nejlepší kvality potravin, jejich barvu a chuť a jejich hmotnost.

FUNKCE ZMRZLINA

Časovaný cyklus kombinuje pečlivou kontrolu teploty a rychlost ventilátorů pro zajištění dokonalé textury a krémovité konzistence zmrzliny v nádobách: nezbytný proces pro podávání nebo konzervaci.



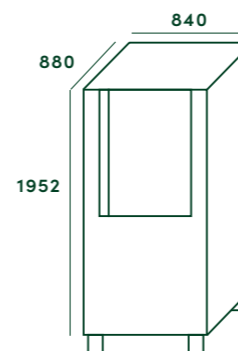
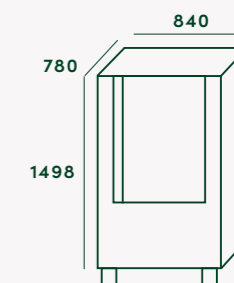
V 5.20



kapacita	5 x GN 1/1 nebo 600x400
+90°C > 3°C	20kg
+90°C > -18°C	12kg
rozměry	840 x 720 (770) x 900:930 mm
napětí	220-240 V / 1 N / 50 Hz

V 10.35

kapacita	10 x GN 1/1 nebo 600x400
+90°C > 3°C	35kg
+90°C > -18°C	25kg
rozměry	840 x 780 (831) x 1498:1548 mm
napětí	400V / 3N / 50 Hz

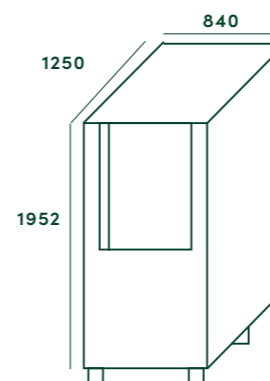
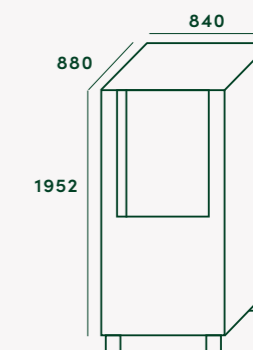


V 15.40

kapacita	15 x GN 1/1 nebo 600x400
+90°C > 3°C	40kg
+90°C > -18°C	30kg
rozměry	840 x 880 (930) x 1952:2002 mm
napětí	400V / 3N / 50 Hz

V 15.65

kapacita	15 x GN 1/1 nebo 600x400
+90°C > 3°C	65kg
+90°C > -18°C	50kg
rozměry	840 x 880 (930) x 1952:2002 mm
napětí	400V / 3N / 50 Hz



V 15-2.70

kapacita	15 x GN 2/1 nebo 600x800
+90°C > 3°C	70kg
+90°C > -18°C	55kg
rozměry	840 x 1250 (1250) x 1952:2002 mm
napětí	400V / 3N / 50 Hz

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37
700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907
mobil: +420 602 725 999
mail: info@montycon.cz