SIKOM grill technics

Универсальность	★★★★½
Производительность	
Удобство обслуживания	
Энергопотребление	
Дизайн	
Обзорность	Фронт / 2 стороны / 3 стороны / 4 стороны / Витрина
Класс использования	Эконом / Бизнес min / Бизнес / Премиум / S-design

«МК-21» – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ГРИЛИ И ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ ПРЕМИУМ КЛАССА

- МК-21А
- МК-21М
- ВН-4.21А
- ВН-4.21М



МК-21А



МК-21М

Лидер производительности

Высокая производительность грилей серии обеспечивается большим объёмом загрузки при малой потере массы готового продукта. Благодаря использованию конвекции продукт остаётся сочным и сохраняет больше полезных и питательных веществ.

Многообразие тепловых режимов

Возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК нагрева сокращает время приготовления, обеспечивает расширенные возможности для создания оригинального меню гриль-бара.

Исключительная лёгкость обслуживания

При конструировании серии «МК-21» продуман каждый технологический шаг будущего пользователя. В итоге был создан универсальный гриль, весь процесс работы с которым удобен, лёгок и экономичен по времени.

Конструктивные особенности, облегчающие работу:

- точная система регулировки температуры – электронный датчик, удобный выбор режимов теплового воздействия;
- возможность открытия дверцы во время работы без нарушения режима приготовления и потери тепла;
- быстрый сброс температуры для комфортной работы с готовым продуктом;
- широкий спектр опций, позволяющих разнообразить гриль-меню.

Вместимость: 25 кур, 250 куриных крыльев.



1



2



3

Стандартная комплектация включает шампуры для кур (для тушек), шампуры для мелкопорционных продуктов (**1**).
Дополнительные опции: вкладыши для мелкопорционных продуктов (**2**), люльки для кур (**3**).

Технические характеристики	МК-21А (МК-21М)
Вместимость до	25 кур / 250 куриных крыльев
Используемое напряжение, В	380
Номинальная мощность, кВт	7,7
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	880/600/800
Масса, кг	85

Тепловые витрины

Тепловые витрины ВН-4.21А (ВН-4.21М) могут использоваться для хранения, демонстрации и разогрева ранее приготовленных блюд.

Фильтрационный блок **Р-21В** может использоваться как фильтр гриля МК-21 и как буферная система теплоотвода между двумя грилями.

Переходной блок **Р-21Н** оборудован выдвижным технологическим столом.

Технические характеристики	ВН-4.21А (ВН-4.21М)
Полезный объем, л	200
Используемое напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	880/600/690
Масса, кг	65

Возможность скомпоновать оборудование

Компоновка в колонны «**витрина-гриль**» или «**гриль-гриль**» позволяет на ограниченных площадях создавать полнофункциональные рабочие станции гриль-баров.

Уникальная возможность одновременной работы с двумя грилями возможна благодаря оригинальному конструктивному решению буферной системы теплоотвода, препятствующей передаче тепла от одного гриля к другому.



ВН-4.21А



ВН-4.21М

