



## **Piec konwekcyjno - parowy Black Mask 5xGN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF511BM**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511BM

### Cechy produktu

---

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL

BLACK MASK GASTRO. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny panel sterowania po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie zadanych parametrów gotowania

– Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

**NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:**

1-punktowa sonda

Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazana temperature wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący

Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco,

---

Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

#### Pre-Heating

Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

#### Holding

Utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

#### Cool Down

Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

#### HACCP

Możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

#### Proofer

Funkcja zamienia piec w komore rozrostu

#### Holding Cabinet

Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min

Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

---

Gotowanie z użyciem sondy

Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.

Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB

Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO:**

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin
- przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi

- 
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
  - Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
  - Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
  - Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
  - Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
  - Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
  - Współczynnik szczelności: IPX 4
  - Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
  - Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji