

Tecnoeka, Millennial Touch Screen, 400V/7800W, 730x849x(H)700mm Tecnoeka MKF511TS

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511TS

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 849
Wysokość (mm): 700
Moc wejściowa (W): 7800
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 5
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Ekran dotykowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 370
Wewnętrzna wysokość (mm): 425
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Akcesoria w zestawie: System myjący

Konwekcyjny piec parowy Tecnoeka Millenial Touch Screen Gastro 5 x GN 1/1, elektryczny, to nowoczesne, wydajne i niezawodne urządzenie – idealne do niemal wszystkich zastosowań kulinarnych i piekarskich. Zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i wilgoci dzięki wentylatorom i funkcji pary. Patentowane systemy Tecnoeka gwarantują najwyższą jakość pieczenia.
Korpus i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; wytłaczana komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
Drzwi szklane, dwuwarstwowe, z wentylacją grawitacyjną, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu do 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpiecznej pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po drugiej stronie.
Taca ociekowa z odpływem w drzwiach.
2 wentylatory z funkcją auto-reverse, z 3 prędkościami.
Produkcja pary: bezpośredni zraszanie, 10 stopni (0-100%), sterowana elektronicznie.

Panel sterowania z ekranem dotykowym TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
Pokrętło do zatwierdzania i przewijania opcji na panelu sterowania.
Sonda rdzenia z wieloma punktami – 3 punkty pomiaru temperatury.
Regulowane nóżki dla idealnego poziomowania pieca.
Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcja, para, konwekcja-para (combi).
Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym i komorą wzrostową z poziomu panelu sterowania.
Automatyczny system czyszczenia w 4 programach: eco, standardowy, intensywny, płukanie.
Dodatkowe funkcje:
-Podgrzewanie wstępne: podgrzewanie komory o +30˚C więcej niż ustawiona temperatura.
-Wielopoziomowość: możliwość gotowania różnych potraw w temperaturze serwowania.
-Szafa utrzymująca: utrzymywanie gotowanych potraw w tych samych warunkach, przy różnym czasie obróbki cieplnej.
-Schładzanie: utrzymywanie potraw w temperaturze serwowania.
-Piekarnik do wzrostu: piekarnik może służyć jako komora wzrostowa.
Opatentowane systemy Tecnoeka:
--Airflowlogic™: przeprojektowany deflektor poprawiający cyrkulację powietrza.
--Humilogic™: woda rozpylana zza wentylatora zapewnia wysoki poziom wilgotności przy mniejszym zużyciu wody.
--Drylogic™: szybkie suszenie komory piekarnika poprzez szybkie usuwanie nadmiaru wilgoci.
Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
Programowalny: 500 programów, każdy do 10 kroków.
Możliwość wyboru ulubionych przepisów i ustawienia ich jako przepisy szybkiego startu.
Menu w 42 językach.
Programowanie opóźnionego startu do 24h.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Pojemność komory: 5 tac GN 1/1 (nie dołączone do zestawu).
Stopień ochrony przed wodą: IPX 5.
Zakres temperatur: od 30°C do 270°C.
Odległość między podpórkami na tace: 73 mm.