



Piec piekarniczo - cukierniczy Black Mask 16x600x400 elektryczny, z bezpośrednim natrysem Hendi MKF1664BM

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1664BM

Cechy produktu

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY na blachy 600x400 mm. Komora pieczenia jest powiększona specjalnie pod kątem większych blach – Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania – Piece MILLENNIAL 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 Humilologic™ – 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 wskazaną temperaturę 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, Intensywny, 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 komorę 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 Trzypięciopunktowa 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 doskonałe 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 BAKERY:** – 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