



Piec konwekcyjno - parowy Millenial 20xGN 1/1 elektryczny, sterowany elektromechanicznie Hendi MKF2011S

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF2011S

Cechy produktu

– Seria nowych niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjnoparowych

MILLENIAL SMART GASTRO na pojemniki GN 1/1

– Panel sterowania składa się z 3 pokręteł:

1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca

NON-STOP

2. Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 275°C

3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

– Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki,

z 5-stopniowa regulacja stopnia zaparowania

– Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180°

zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi

po ich otwarciu

– Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED

ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu

– 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,

co przekłada się bezpośrednio na prace urządzenia

– Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji