

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro z automatycznym systemem myjącym, 20 × GN 1/1 – sterowany elektronicznie,

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF2011TS

Cechy produktu

Długość (mm): 930
Szerokość (mm): 1035
Wysokość (mm): 1900
Moc wejściowa (W): 31000
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 20
Ilość wentylatorów: 4
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 710
Wewnętrzna szerokość (mm): 551
Wewnętrzna wysokość (mm): 1440
Odległość pomiędzy tacami (mm): 66
Stopniowanie: 10
Typ urządzenia: Wolnostojące
Akcesoria w zestawie: System myjący

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Touch Screen.
Wyposażone w ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY, KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.
Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.

W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
Piece Millennial Touch Screen posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
Airflowlogic™
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.
Humilogic™
Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.
Drylogic™
Innowacyjny system osuszania komory pieca.
Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.
MULTILEVEL COOKING
Funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
WIELOPUNKTOWA SONDA
Wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY
Na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY (480×(H)800 mm), KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT
Sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.
NAJWAŻNIJSZE FUNKCJE:
PRE-HEATING – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
HOLDING – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
COOLDOWN – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
HACCP – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
PROOFER – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
HOLDING CABINET – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
Książka kucharska na 500 receptur
5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
Ustawianie czasu pracy
Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN:
Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 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 dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
Drzwi z zawiasem po prawej stronie
Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:
przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
podłączenie do gazu: ½”
Sterowanie elektroniczne
Wydajność: 300-400 dań/dzień
Odległość między prowadnicami: 66 mm
4 wentylatory z autorewersem