



## **Piec konwekcyjno - parowy Millenial 20xGN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF2011TS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF2011TS

### **Cechy produktu**

- Najnowocześniejsze z całej serii piece dla gastronomii
  - Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie zadanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
  - Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
    - Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
    - Humillogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody
    - Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENNIAL mają pełną kontrolę nad zarządzaniem poziomem wilgotności z komorze gotowania
- NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:**
- Multi Level
- Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki

termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, która musimy wyjąć z komory pieca,

gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda

Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale 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 śczytania 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 500 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie prace, 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

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 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 TOUCH SCREEN GASTO:**

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Opóźnienie automatycznego załączenia 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 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji