Piec konwekcyjno - parowy Black Mask 20xGN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF2011BM

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF2011BM

Cechy produktu

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL BLACK MASK GASTRO. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny panel sterowania po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie zadanych parametrów gotowania

– Piece MILLENIAL 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

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

NAJWAŻNIESZE 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, Instensywny, 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 przyjecie potrawy

Holding

Utrzymywania 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 sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer

Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet

Piec może pełnić role 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 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 od 1500 do 2800 obr./min

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 MILLENIAL BLACK MASK GASTRO:

– 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 silikony, 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