



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask
Gastro, 20×GN1/1 elektryczny, 400V/31000W,
930x1035x1900mm Tecnoeka MKF2011BM**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF2011BM

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 4

Długość (mm): 930

Szerokość (mm): 1035

Wysokość (mm): 1900

Wewnętrzna długość (mm): 710

Wewnętrzna szerokość (mm): 551

Wewnętrzna wysokość (mm): 1440

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Stopniowanie: 10

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 66

Moc wejściowa (W): 31000

Minutnik: 12

Akcesoria w zestawie: System myjący

Maksymalna pojemność: 20

Panel sterowania: Cyfrowy

Typ urządzenia: Wolnostojące

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.

Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1

Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm

W obu grupach występują piecze w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie

Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

Piece Millennial Black Mask posiadają 2 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.

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.

1-punktowa sonda – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania

Sterowanie elektroniczne umożliwiające bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Wszystkie parametry i funkcje wskazywane w sposób numeryczny lub za pomocą ikon

Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

Automatyczny system myjący – Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact – 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory – Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego – Opcjonalny w piecach gazowych

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

Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP

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 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T10-stopniowa regulacja zaparowania pieca

Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych

Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:

Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu

Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu

Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu

Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi) Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające 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 – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni

Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu

Komorą pieca wykonaną z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304

Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca

Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej

Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe

Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy 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: 1/2"

Wydajność: 300-400 dań/dzień

Odległość między prowadnicami: 66 mm

4 wentylatory z autowersem