



## **Piec konwekcyjno - parowy Millenial COMPACT 6xGN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF623CTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF623CTS

### Cechy produktu

---

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL

BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie

wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle

ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się

w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre

rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

(Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie

żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane

jest w 42 językach, m.in. w polskim

– Piece MILLENIAL 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

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na

podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki

poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody

Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej

kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENIAL 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, którą 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 doskonałe 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 czytania 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 wskazana 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 GASTRO**

**COMACT:**

– 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