



## **Piec konwekcyjno - parowy Black Mask COMPACT 10xGN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF1011CBM**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1011CBM

### 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, 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

Humillogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na

podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki

poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

**NAJWAŻNIEJSZE 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 przyjęcie 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 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 100 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec

sam rozpocznie pracę, 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 MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO**

**COMPACT:**

- 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 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 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji