



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Bakery
6×600×400 elektryczny 400V/10400W 850x1041x850
Tecnoeka MKF664S**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF664S

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 850

Szerokość (mm): 1041

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna długość (mm): 710

Wewnętrzna szerokość (mm): 551

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

Typ piekarnika: Elektryczny

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 5

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 10400

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jednostka stopniowania: °C

Maksymalna pojemność: 6

Panel sterowania: Analogowy

Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.

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

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

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

Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia

Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

Panel sterowania:

– Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop

– Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej

– 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania

Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez 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

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

Komorę 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: IPX4 – 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: 108-180 dań/dzień

Odległość między prowadnicami: 80 mm

2 wentylatory z autorewersem

Podstawa: 229538