

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Bakery 6× 600×400 mm, elektryczny, Tecnoeka, 400V/10400W, 850x1035x(H)850mm Tecnoe

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF664BM

Cechy produktu

Długość (mm): 850
Szerokość (mm): 1035
Wysokość (mm): 850
Moc wejściowa (W): 10400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 6
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 710
Wewnętrzna szerokość (mm): 551
Wewnętrzna wysokość (mm): 575
Odległość pomiędzy tacami (mm): 80
Stopniowanie: 10

Piec konwekcyjno-parowy Millenial Black Mask Bakery 6× 600×400 mm, elektryczny firmy Tecnoeka to urządzenie nowoczesne, wydajne i niezawodne – idealne do praktycznie wszystkich zastosowań w ramach gotowania i pieczenia. Zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła dzięki wentylatorom i doskonałe nawilżanie dzięki funkcji pary. Dzięki opatentowanym systemom Tecnoeka, najwyższa jakość pieczenia gwarantowana.

Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach (min. 1500 obr./min, max. 2800 obr./min).

Wytwarzanie pary: bezpośredni natrysk, 10-stopniowe (0 – 100%), sterowane elektronicznie.
Dotykowy panel sterowania – kolorowy 7-calowy ekran dotykowy. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.
1-punktowa sonda zapewniająca stałą kontrolę parametrów pieczenia i gotowania.
Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
Opcjonalnie: automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie (system jest w standardzie w piecach elektrycznych linii Gastro i Compact).
Dodatkowe funkcje:
-Pre-heating: nagrzewanie wstępne komory o +30˚C więcej niż temperatura zadana,
-Multilevel: możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
-Holding Cabinet: utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
-Cool Down: szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
-Proofer: piec pełni funkcję komory rozrostu.
Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T: gotowanie z sondą temperatury, utrzymując stałą różnicę pomiędzy temperaturą wewnątrz produktu a temperaturą pieca, co pozwala uniknąć oddziaływania zbyt wysokiej temperatury na produkt.
Opatentowane systemy Tecnoeka:
-Airflowlogic™: przeprojektowany deflektor w celu poprawy cyrkulacji powietrza; umożliwia równomierne pieczenie na każdym poziomie.
-Humilogic™: wtryskiwanie wody zza wentylatora zapewniające wysoki poziom wilgoci przy zmniejszonym użyciu wody; nie tylko zmniejsza zużycie wody, lecz także pozwala lepiej wydobyć z potraw naturalny smak i aromat.
Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
Programowalny: zapisywanie 100 programów (receptur), do 10 kroków w każdym.
Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Pojemność komory: 5 blach 600×400 mm (nie są dołączone do zestawu).
Wydajność: 108-180 dań/dzień.
Współczynnik szczelności: IPX 4.
Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
Odległość między prowadnicami: 80 mm.
Do pieca pasują:
-system myjący (kod: MKWT),
-sonda (kod: EKSCS),
-podstawa (kod: 229538),
-okap (kod: MKKC610),
-zestaw do piętrowania (kod: MKS64),
-komora rozrostu (kod: MKLM1064).