



**Piec konwekcyjno-parowy Millennium Smart Bakery,
4× 600×400 mm elektryczny, 400V/7800W,
850x1044x700mm Tecnoeka MKF464S**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF464S

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 850

Szerokość (mm): 1044

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna długość (mm): 710

Wewnętrzna szerokość (mm): 551

Wewnętrzna wysokość (mm): 425

Typ piekarnika: Elektryczny

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Stopniowanie: 5

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 7800

Minutnik: 120

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jednostka stopniowania: °C

Maksymalna pojemność: 4

Panel sterowania: Analogowy

Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennium 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

Komora pieca wykonana 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: 72-120 dań/dzień

Odległość między prowadnicami: 80 mm

1 wentylator z autorewersem

Podstawa: 229538