



Piec piekarniczo - cukierniczy Millenial 10x600x400 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF1064TS

Producent: Hendi

Nr referencyjny: MKF1064TS

Cechy produktu

– Najnowocześniejsze z całej serii piece dla gastronomii – 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 wilgoci 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 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 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 MILLENIAL TOUCH SCREEN: – 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