



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 MILLENNIAL 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 wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENNIAL 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 MILLENNIAL 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