

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Gastro Compact 6×GN 1/1 – elektryczny, Tecnoeka, 400V/7800W, 500x930x(H)700mm Tecn

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF611CBM

Cechy produktu

Długość (mm): 500
Szerokość (mm): 930
Wysokość (mm): 700
Moc wejściowa (W): 7800
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 6
Ilość wentylatorów: 1
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): 380
Wewnętrzna szerokość (mm): 540
Wewnętrzna wysokość (mm): 439
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 10
Akcesoria w zestawie: System myjący

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają dwa 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
NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:
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, Instensywny, 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
Utrzymywania 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 sczytania 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 100 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 100 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 od 1500 do 2800 obr./min
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 BLACK MASK GASTRO COMPACT:
Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
Opóźnienie automatycznego włączenia 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 stopniowa 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 silikony, 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 4
Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji
Sterowanie elektroniczne
Wydajność: 90-120 dań/dzień.
Odległość między prowadnicami: 68 mm.
1 wentylator z autorewersem.
Podstawa pod piec: MKTS11C.