



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro,
5× GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie,
elektryczny, Tecnoeka, 730x855x700mm**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511S

Cechy produktu

– Seria nowych niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjnoparowych

MILLENNIAL SMART GASTRO na pojemniki GN 1/1

– Panel sterowania składa się z 3 pokręteł:

1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca

NON-STOP

2. Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 275°C

3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

– Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki,

z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania

– Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180°

zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi

po ich otwarciu

– Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED

ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu

– 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 4
 - Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca,
co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
 - Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji