

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro z automatycznym systemem myjącym, 11 ×GN 1/1 – sterowany elektronicznie,

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111TS

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 849
Wysokość (mm): 1130
Moc wejściowa (W): 15400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 11
Ilość wentylatorów: 2
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): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 372
Wewnętrzna wysokość (mm): 855
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 10
Akcesoria w zestawie: System myjący

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro z automatycznym systemem myjącym,
11 × GN 1/1 – sterowany elektronicznie, elektryczny, 400V/15400W,

730x849x(H)1130mm

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z serii Millennial Touch Screen przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie wyposażone jest w cyfrowy panel sterowania z ekranem dotykowym, system automatycznego mycia oraz komorę pieczenia przystosowaną do pracy z tacami GN 1/1.

Piec umożliwia programowanie procesów obróbki termicznej, pracę z sondą temperatury oraz podłączenie do instalacji wodnej. Konstrukcja wykonana została ze stali nierdzewnej z drzwiami z podwójną szybą, co zapewnia trwałość i bezpieczeństwo użytkowania.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Duża pojemność produkcyjna Komora pieczenia mieści 11 tac GN 1/1 z odstępem 68 mm pomiędzy prowadnicami.

Szeroki zakres temperatur Zakres pracy pieca od 30°C do 270°C umożliwia przygotowanie wielu typów potraw.

Precyzyjne sterowanie Cyfrowy panel sterowania pozwala programować procesy pieczenia i korzystać z minutnika do 12 godzin.

Wydajny system wentylacji Dwa wentylatory zapewniają równomierną dystrybucję powietrza w komorze pieczenia.

Automatyczny system myjący Wbudowany system mycia ułatwia utrzymanie komory pieca w czystości.

Solidna konstrukcja Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z drzwiami z podwójną szybą zapewnia trwałość i bezpieczeństwo pracy.

Technologia i konstrukcja

Komora pieca wykonana jest ze stali nierdzewnej 18/10, natomiast obudowa ze stali nierdzewnej 18/0. Drzwi wyposażone są w podwójną szybę poprawiającą izolację termiczną. Urządzenie posiada grzałkowy system ogrzewania oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Piec posiada stopień ochrony IPX5 oraz wodoodporną konstrukcję przystosowaną do pracy w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone jest w sondę temperatury oraz możliwość podłączenia do instalacji wodnej.

Zastosowanie w gastronomii

Piec konwekcyjno-parowy znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz firmach cateringowych. Dzięki dużej pojemności oraz szerokiemu zakresowi temperatur umożliwia przygotowanie wielu rodzajów potraw przy zachowaniu powtarzalnych efektów.

Dane techniczne

Seria	Millennial Touch Screen
Marka	Mareko
Maksymalna pojemność	11

Dopasowane rozmiary
Odległość pomiędzy tacami
Maksymalny udźwig
Ilość wentylatorów
Komory pieca
Napięcie
Moc wejściowa
Zakres temperatur
Jednostka temperatury
Migomat
Stopniowanie
Długość
Szerokość
Wysokość
Długość wewnętrzna
Szerokość wewnętrzna

Wysokość wewnętrzna
Materiały szkło szyby, stal nierdzewna 18/0
Materiał wnętrza 18/10
Element grzewczy
Panel sterowania
Sonda
Podłączenie do wody
Programowalny
Wymagana instalacja przez elektryka
Zabezpieczenie przed przegrzaniem, wodoodporność
Stopień ochrony IP
Akcesoria w zestawie
EAN 4974314187