



Piec konwekcyjno - parowy Millenial COMPACT 6xGN 1/1 elektryczny z bezpośrednim natryskiem Hendi MKF611CTS

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF611CTS

Cechy produktu

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL

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, 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 wilgotności 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, która 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 GASTRO

COMACT:

– 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 regulację 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