



Piec konwekcyjno-parowy Millennium Touch Screen Gastro Compact 6×GN 1/1 elektryczny 400V/7800W 500x930x700mm Tecnoeka MKF611CTS

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF611CTS

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 500

Szerokość (mm): 930

Wewnętrzna długość (mm): 380

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna szerokość (mm): 540

Wewnętrzna wysokość (mm): 439

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Stopniowanie: 10

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 7800

Minutnik: 12

Akcesoria w zestawie: System myjący

Maksymalna pojemność: 6

Panel sterowania: Cyfrowy

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL TOUCH SCREEN 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 MILLENNIAL TOUCH SCREEN 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 wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piec 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

Wielopunktowa 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 ścziwania 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 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 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
Sterowanie elektroniczne
Wydajność: 90-120 dań/dzień
Odległość między prowadnicami: 68 mm
1 wentylator z autorewersem
Podstawa pod piec: 229545