

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Bakery, 10× 600×400 mm – sterowany elektronicznie, elektryczny, Tecnoeka, 400V/155

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1064BM

Cechy produktu

Długość (mm): 850
Szerokość (mm): 1035
Wysokość (mm): 1130
Moc wejściowa (W): 15500
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 10
Ilość wentylatorów: 3
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): 710
Wewnętrzna szerokość (mm): 551
Wewnętrzna wysokość (mm): 875
Odległość pomiędzy tacami (mm): 80
Stopniowanie: 10

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
Piece Millennial Black Mask posiadają 2 opatentowane rozwiązania:
Airflowlogic™ – Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora).
Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w

każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm.
Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.Humilogic™ – Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora.
Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.
1-punktowa sonda – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktuElektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania
Sterowanie elektroniczne umożliwiające bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
Wszystkie parametry i funkcje wskazywane w sposób numeryczny lub za pomocą ikon
Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:
Automatyczny system myjący – Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact– 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory– Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego– Opcjonalny w piecach gazowych
Pre-heating – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
Holding – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
Cooldown – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
Proofer – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
Holding Cabinet – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./minMoc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy
Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stopMożliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:
Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180˚ zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenieUszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji
Piece gazowe:Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
Podłączenie do gazu: 1/2”
Wydajność: 180-300 dań/dzień
Odległość między prowadnicami: 80 mm
3 wentylatory z autorewersem
Podstawa: 229538