

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Tecnoeka Millennial Touch 7x GN 1/1 z automatycznym myciem 13,5 kW

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711GTS

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 850
Wysokość (mm): 950
Moc wejściowa (W): 500
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1600
Moc gazowa (kW): 13,5 KW
Rodzaj gazu: Gaz naturalny
Maksymalna pojemność: 7
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 260
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Palnik gazowy
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 10
Akcesoria w zestawie: System myjący

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Touch Screen. Wyposażone w ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY, KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim. Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1. Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm. W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie. Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej. Piece Millennial Touch Screen posiadają trzy 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. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. 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. Drylogic™ Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć. MULTILEVEL COOKING Funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę. WIELOPUNKTOWA SONDA Wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu. AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY Na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego. ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY (480×(H)800 mm), KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT Sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku. NAJWAŻNIJSZE FUNKCJE: 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 HACCP – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania 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 500 receptur 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania Ustawianie czasu pracy Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN: Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 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 dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu Drzwi z zawiasem po prawej stronie Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304 Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca Obudowa w całości ze stali nierdzewnej Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę 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: ½”