

Piec konwekcyjno-parowy gazowy Tecnoeka Millennial Black Mask Bakery 16x 600x400 mm 30 kW

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1664GBM

Cechy produktu

Długość (mm): 930
Szerokość (mm): 1160
Wysokość (mm): 2060
Moc wejściowa (W): 1450
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1600
Moc gazowa (kW): 30
Rodzaj gazu: Gaz naturalny
Maksymalna pojemność: 16
Ilość wentylatorów: 4
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): 80
Stopniowanie: 10
Typ urządzenia: Wolnostojące

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”