

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 11× GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, gazowy, Tecnoeka, 230V/700W, 17500W

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111GS

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 855
Wysokość (mm): 1231
Moc wejściowa (W): 700
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1600
Moc gazowa (kW): 17.5
Rodzaj gazu: Gaz naturalny
Maksymalna pojemność: 11
Ilość wentylatorów: 3
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 260
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Palnik gazowy
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 5

Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart. Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1 Grupa pieców Smart 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 Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej Panel sterowania: – Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop – Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej – 5-stopniowa regulacja zaparowania komory Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez 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 Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające 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 – 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: IPX4 – 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”