



Piec konwekcyjno - parowy Millennial Touch Screen BAKERY 4x600x400 gazowy, z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym z system

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF464GTS

Cechy produktu

- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych **MILLENNIAL SMART**.
- Osobna grupa pieców **GASTRO** dla gastronomii z komorą pieczenia dostosowana do pojemników GN 1/1 oraz osobna **BAKERY** dla cukiernictwa i piekarnictwa z komorą na blachy 600x400 mm. - Te dwie grupy nie różnią się tylko rodzajem przewodnic ale i wielkością samej komory pieczenia.
- Wersje dla cukiernictwa i piekarnictwa mają komorę powiększoną ze względu na większe rozmiary blach cukierniczych w stosunku do pojemników GN.
- Każda z tych dwóch wersji dostępna jest także w wersji elektrycznej oraz gazowej.
- Sterowanie ekranem dotykowym
- z systemem myjącym i sondą
- Ustawiania najważniejszych parametrów jest tak proste, że nie wymaga specjalistycznego szkolenia.
- Przygotowanie posiłków w suchym gorącym powietrzu, lub z 5-cio stopniowym zaparowaniem. - Wszystko w funkcji konwekcyjnej.
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 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
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenia
- 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 oszczędność energii elektrycznej ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po programach gotowania w cyklu mieszanym i na parze. Sucha podłoga pod i przed piecem to bezpieczeństwo pracy Twoich pracowników
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami skutecznie ułatwia czyszczenie pieca.
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 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
- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie) czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na paz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"
- Ilość posiłków w ciągu dnia: 75-100
- Pojemność: 4x 600x400
- Odległość między prowadnicami: 80
- Rodzaj prowadnic na GN-y: Montowany do bocznych ścian komory
- Wymiary zewnętrzne: 850x1041x(H)801 (głębokość bez wystającego uchwyty. Uchwyt +65 mm)
- 1 wentylator z auto-rewersem
- Moc gazowa grzania: 9,3 kW
- Moc elektryczna wentylatora, oświetlenia, sterowania: 300W (oświetlenie komory 6,5W Silnik jednego wentylatora 150W)
- Długość przewodu elektrycznego: 1600mm
- Zabezpieczenie przelicznikowe: 16A
- 230V
- waga netto: 102 kg

