



Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millennial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, elektryczny, z automatycznym systemem myjącym, Tecnoe

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711VTS

Cechy produktu

Wymiary (mm): 730x784x850

Waga (kg): 96

Moc (W): 15000

Napięcie (V): 400

Odległość między prowadnicami (mm): 68

Ilość wentylatorów bez autorewersu: 2

Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millennial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, elektryczny, z automatycznym systemem myjącym firmy Tecnoeka to urządzenie nowoczesne, wydajne i niezawodne – idealne do praktycznie wszystkich zastosowań w ramach gotowania i pieczenia. Zapewnia równomierne rozprzodanie ciepła dzięki wentylatorom i doskonałe nawilżanie dzięki funkcji pary pochodzącej z bojlera. Dzięki opatentowanym systemom Tecnoeka, najwyższa jakość pieczenia gwarantowana.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętło z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.

Dodatkowe funkcje:

- Pre-heating: nagrzewanie wstępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
- Multilevel: możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- Holding Cabinet: utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- Cool Down: szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- Proofer: piec pełni funkcję komory rozrostu.

Opatentowane systemy Tecnoeka:

- Airflowlogic™: przeprojektowany deflektor w celu poprawy cyrkulacji powietrza i osiągnięcia równomiernego poziomu obróbki termicznej na

każdym poziomie pieca.

- Drylogic™: szybkie osuszanie komory pieca poprzez szybkie odprowadzanie nadmiaru wilgoci poza komorę.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS: 15kW w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.