

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 5× GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, elektryczny z pompą cateringową , Te

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511SKKPU

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 855
Wysokość (mm): 700
Napięcie (V): 400
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 270
Element grzewczy : Grzałka
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

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”
Sterowanie elektromechaniczne
Wydajność: 75-100 dań/dzień
Odległość między prowadnicami: 68 mm
1 wentylator z autorewersem
Zamontowana pompa umożliwia pobierać wodę z dowolnego zbiornika, bez podłączenia do sieci wodociągowej
Podstawa pod piec: 229521