

Piec statyczny piekarniczo-cukierniczy z zaparowaniem 2 x 600x400mm, 5,4 kW/400 V, 850x1250x(H)435 mm – elektryczny, sterowany e

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKFD2T

Cechy produktu

Długość (mm): 850
Szerokość (mm): 1250
Wysokość (mm): 435
Moc wejściowa (W): 5400
Napięcie (V): 400
Długość przewodu (mm): 1600
Maksymalna pojemność: 2
Ilość wentylatorów: 6
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 350
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Minutnik: 100
Komory pieca: 1
Typ piekarnika: Elektrczny
Wewnętrzna długość (mm): 620
Wewnętrzna szerokość (mm): 885
Wewnętrzna wysokość (mm): 255
Stopniowanie: 1
Jednostka stopniowania: °C

Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym Programowalny – możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca Komora o pojemności blachy 600x400 (model MKF D1T) lub o pojemności dwóch

blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model MKF D2T). Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania Timer Temperatura maksymalna: 350˚C Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 Współczynnik szczelności IPX3 Wyposażony w 6 grzałek Waga: 85 kg W celu uzyskania funkcjonalnego zestawu piekarniczego dla profesjonalistów, którzy cenią sobie pracę na urządzeniach najwyższej jakości, istnieje możliwość połączenia urządzeń w jedną całość z: MKLM1064 (komora rozrostu) piece Millennial Touch Screen Bakery o pojemności: 4 x 600x400 mm 6 x 600x400 mm 10 x 600x400 mm