

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-gazowy-millennial-touch-screen-bakery-16-x-600-x-400-mm-30-kw-p-56881.html>



Piec konwekcyjno parowy gazowy Millennial Touch Screen Bakery 16 x 600 x 400 mm 30 kW

Cena	84 755,05 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026122
Kod producenta	1026122
Kod EAN	8059174314712

Opis produktu

Kod producenta: **MKF1664GTS**

Millennial Touch Screen to seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych. Wyposażone zostały w elektroniczny, **7-calowy kolorowy dotykowy panel TFT**. Urządzenie pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim. Piec posiada większą komorę pieczenia, wyposażoną na blachy 600x400 mm. Piece Millennium Touch Screen posiadają trzy opatentowane rozwiązania: **Airflowlogic™** to innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza.

Humillogic™ to nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. **Drylogic™** to innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć. Urządzenie posiada funkcję **opóźniony start** nawet do 24 godzin. Funkcja **bezpiecznych drzwi** to blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180°, które zapobiega oparzeniom przez niekontrolowany ruch drzwi. **Podwójnie przeszklone drzwi** do komory oraz **oświetlenie LED** ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu. Zewnętrzna szyba pieca jest **chłodzona grawitacyjnie**. Drzwi posiadają zawias po prawej stronie. Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie.

Do najważniejszych funkcji urządzenia należą:

- **Multilevel cooking** - jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę,
- **Wielopunktowa sonda** - 3 punkty kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu,
- **Automatyczny system myjący** - 4 programy mycia: eco, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej,
- **Elektroniczny, 7-calowy (480x(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** - bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku,
- **Pre-Heating** - umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej,
- **Holding** - utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania,
- **Cooldown** - szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury,
- **HACCP** - możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania,
- **Proofer** - piec pełni funkcję komory rozrostu - funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych,
- **Holding Cabinet** - piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie.

Parametry techniczne:

-
- - Nr katalogowy - **MKF1664GTS**
 - - Stan artykułu - **Nowy**
 - - Marka - **Tecnoeka**
 - - Seria - **Millennial Touch Screen**
 - - Materiały - **Podwójne szkło szyby, Stal nierdzewna**
 - - Stopień ochrony IP - **IPX3**
 - - Element grzewczy - **Palnik gazowy**
 - - Rodzaj piekarnika - **Gazowy**
 - - Moc gazowa (kW) - **30**
 - - Typ gazu - **Gaz naturalny**
 - - Ilość komór - **1**
 - - Strefa użytkowania - **Kuchnia**
 - - Moc wejściowa (W) - **1450**
 - - Napięcie - **230**
 - - Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C) - **30**
 - - Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C) - **260**
 - - Materiał wnętrza - **Stal nierdzewna 18/10**
 - - Jednostka czasu - **Godziny**
 - - Podłączenie do wody - **Tak**
 - - Sonda- **Tak**
 - - Programowalny - **Tak**
 - - Wymagana instalacja przez elektryka - **Nie**
 - - Minutnik - **12**
 - - Panel sterowania - **Cyfrowy**
 - - Maksymalna pojemność - **16 Tac 600x400 mm**
 - - Ilość wentylatorów - **4**
 - - Komory pieca - **1**
 - - Zabezpieczenie - **Zabezpieczenie przed przegrzaniem**
 - - Długość przewodu (mm) - **1600**
 - - Jednostka temperatury - **Celsjusz**
 - - Jednostka stopniowania - **°C**
 - - Stopniowanie - **10**
 - - Szerokość wewnętrzna (mm) - **551**
 - - Wysokość wewnętrzna (mm) - **1440**
 - - Długość wewnętrzna (mm) - **710**
 - - Odległość pomiędzy tacami (mm) - **80**
 - - Długość (mm) - **930**
 - - Szerokość (mm) - **1160**
 - - Wysokość (mm) - **2060**

W zestawie:

- - Piec konwekcyjno parowy