

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-millennial-black-mask-gastro-compact-6-x-gn-23-52000-w-p-57088.html>



Piec konwekcyjno parowy Millennium Black Mask Gastro Compact 6 x GN 2/3 52000 W

Cena	14 662,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026345
Kod producenta	1026345
Kod EAN	8059174314422

Opis produktu

Kod producenta: **MKF623CBM**

Nowoczesny piec konwekcyjno-parowy **Millennial Black Mask Compact** marki **Tecnoeka** dzięki swojej **szerokości 500 mm** zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. Elektroniczny **7-calowy dotykowy panel sterowania** umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów. Temperatura jest regulowana w zakresie 30-270°C. Czas pracy można ustawić do 11h 59 min lub jako praca ciągła NON-STOP. Opóźnienie automatycznego włączenia pieca aż do 24 h - przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy. Urządzenie posiada możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny. Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z **10-stopniową regulacją** stopnia zaparowania. Piec wyposażono w **podwójne przeszklone drzwi** oraz **oświetlenie LED**. **Blokada otwarcia drzwi** przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu. Zewnętrzna szyba pieca chłodzona jest grawitacyjnie. Wewnętrzna szyba drzwi jest łatwo otwierana a uszczelka drzwi wykonana została z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany. Drzwi posiadają **zawias po prawej stronie**. Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej oraz zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni. **Rynienka pod drzwiami** zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze. Komorę pieca wykonano z wysokiej klasy **stali nierdzewnej AISI 304**, posiada zaokrąglone narożniki i jest łatwa w czyszczeniu. Współczynnik szczelności to **IPX 4**. Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca. Wymagane jest podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji.

Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:

- - **Airflowlogic™** to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora, co poprawia cyrkulację przepływu powietrza.
- - **Humilogic™** to nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody.

Do najważniejszych cech pieca należą:

- - **1-punktowa sonda** pozwala stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- - **Automatyczny system myjący** jest to opcja montowana wyłącznie w fabryce. Posiada 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody.
- - **Pre-Heating** to rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy.
- - **Holding** - utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania.
- - **Cool Down**- szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż obecna.
- - **HACCP** - możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania.
- - **Proofer** - funkcja zamienia piec w komorę rozrostu.
- - **Holding Cabinet** - Piec może pełnić rolę szafy bankietowej - utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze

i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków.

- - **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** - wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci.
- - **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** - co zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze.
- - **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- - **Port USB** - rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **MKF623CBM**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Seria - **Millennial Black Mask**
- - Marka - **Tecnoeka**
- - Maksymalny udźwig - **4**
- - Napięcie - **400**
- - Moc wejściowa (W) - **52000**
- - Jednostka czasu - **Godziny**
- - Materiał wnętrza - **Stal nierdzewna 18/10**
- - Podłączenie do wody - **Tak**
- - Sonda - **Tak**
- - Programowalny - **Tak**
- - Wymagana instalacja przez elektryka - **Tak**
- - Minutnik - **12**
- - Panel sterowania - **Cyfrowy**
- - Maksymalna pojemność - **6 Tac GN 2/3**
- - Dopasowane rozmiary - **GN 2/3**
- - Ilość wentylatorów - **1**
- - Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C) - **30**
- - Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C) - **270**
- - Materiały - **Podwójne szkło szyby, Stal nierdzewna 18/0**
- - Stopień ochrony IP - **IPX4**
- - Element grzewczy - **Grzałka**
- - Komory pieca - **1**
- - Zabezpieczenie - **Zabezpieczenie przed przegrzaniem, Wodoodporność**
- - Odległość pomiędzy tacami (mm) - **68**
- - Strefa użytkowania - **Do użytku wewnątrz pomieszczeń, Kuchnia**
- - Stopniowanie - **10**
- - Akcesoria w zestawie - **System myjący**
- - Szerokość wewnętrzna (mm) - **360**
- - Wysokość wewnętrzna (mm) - **439**
- - Długość wewnętrzna (mm) - **380**
- - Długość (mm) - **500**
- - Szerokość (mm) - **750**
- - Wysokość (mm) - **700**

W zestawie:

- - Piec konwekcyjno parowy z systemem myjącym