



Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Bakery 6× 600×400 mm, elektryczny, 400V/10400W, 850x1035x850mm Tecnoeka MKF664BM

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF664BM

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 850

Szerokość (mm): 1035

Wewnętrzna długość (mm): 710

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna szerokość (mm): 551

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 6

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwieg: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 80

Moc wejściowa (W): 10400

Minutnik: 12

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 autowręsem, o 3 prędkościach (min. 1500 obr./min, max. 2800 obr./min). Wytwarzanie pary: bezpośredni natrysk, 10-stopniowe (0 – 100%), sterowane elektronicznie. Dotykowy panel sterowania – kolorowy 7-calowy ekran dotykowy. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane w sposób numeryczny lub za pomocą ikon. 1-punktowa sonda zapewniająca stałą kontrolę parametrów pieczenia i gotowania. Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania. Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi). Opcjonalnie: automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie (system jest w standardzie w piecach elektrycznych linii Gastro i Compact). 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.

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T: gotowanie z sondą temperatury, utrzymując stałą różnicę pomiędzy temperaturą wewnątrz produktu a temperaturą pieca, co pozwala uniknąć oddziaływania zbyt wysokiej temperatury na produkt.

Opatentowane systemy Tecnoeka:

-Airflowlogic™: przeprojektowany deflektor w celu poprawy cyrkulacji powietrza; umożliwia równomierne pieczenie na każdym poziomie.

-Humilogic™: wtryskiwanie wody zza wentylatora zapewniające wysoki poziom wilgoci przy zmniejszonym użyciu wody; nie tylko zmniejsza zużycie wody, lecz także pozwala lepiej wydobyć z potraw naturalny smak i aromat.

Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.

Programowalny: zapisywanie 100 programów (receptur), do 10 kroków w każdym.

Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.

Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Pojemność komory: 5 blach 600×400 mm (nie są dołączone do zestawu).

Wydażność: 108-180 dań/dzień.

Współczynnik szczelności: IPX 4.

Zakres temperatury: 30°C do 270°C.

Odległość między prowadnicami: 80 mm.

Do pieca pasują:

-system myjący (kod: MKWT),

-sonda (kod: EKSCS),

-podstawa (kod: 229538),

-okap (kod: MKKC610),

-zestaw do piętrowania (kod: MKS64),

-komora rozrostu (kod: MKLM1064).