



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen
Gastro z myciem 5xGN1/1 gazowy 230V/300W
9300kW 730x850x800mm Tecnoeka MKF511GTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511GTS

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 850

Wysokość (mm): 800

Moc gazowa (kW): 9.3

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 260

Długość przewodu (mm): 1600

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 300

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.
1 wentylator z autorewersem, o 3 prędkościach (min. 1500 obr./min, max. 2800 obr./min).
Wytwarzanie pary: bezpośredni natrysk, 10-stopniowe (0 – 100%), sterowane elektronicznie.
Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – 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).
Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
Automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.
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: 7 blach GN 1/1 (nie są dołączone do zestawu).
Wydajność: 75-120 dań/dzień.
Współczynnik szczelności: IPX 4.
Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
Odległość między prowadnicami: 68 mm. Prowadnice do pojemników GN 1/1.
Do pieca pasują:
-podstawa: (kod: 229521),
-okap (kod: MKKC5),
-zestaw do piętrowania (kod: MKS11),
-komora rozrostu (kod: MKM1211).