



Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millenial Touch Screen Gastro 7xGN1/1 elektryczny z myciem 730x849x850mm Tecnoeka MKF711VTS

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711VTS

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 849

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 372

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 7

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwieg: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 15000

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 autorewersem, o 3 prędkościach.

Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.

Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.

Pokrętko z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.

Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.

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.

Opatentowane systemy Tecnoeka:

- Airflowlogic™: przeprojektowany deflektor w celu poprawy cyrkulacji powietrza i osiągnięcia równomiernego poziomu obróbki termicznej na każdym poziomie pieca.
- Drylogic™: szybkie osuszanie komory pieca poprzez szybkie odprowadzanie nadmiaru wilgoci poza komorę.

Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.

Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.

Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.

Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.

Menu w 42 językach.

Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS: 15kW w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.

Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (nie są dołączone do zestawu).

Współczynnik szczelności: IPX 5.

Zakres temperatury: 30°C do 270°C.

Odległość między prowadnicami: 73 mm.