

Piec dwukomorowy S105 z okapem i bazą Wariant podstawowy, Moretti Forni MFS105D



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfs105d

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**96 422,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Projekt

SeriaS to najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece statyczne na świecie do idealnego pieczenia pizzy, chleba i produktów cukierniczych. Gwarantują oszczędność energii nawet do 35% w stosunku do innych pieców Moretti Forni oraz wzrost szybkości pieczenia o 20% dzięki innowacyjnej technologii Eco®SmartBaking. Zaprojektowane w celu optymalizacji zużycia energii i ograniczeniu wpływu na środowisko. SeriaS zawsze osiąga idealny wynik pieczenia: maksymalna wszechstronność i wyjątkowa łatwość użycia.

Oszczędzanie energii

Oszczędzanie energii i łatwość użycia są podstawą filozofii projektowania Moretti Forni. Przy średniej oszczędności energii wynoszącej ponad 35%, SeriaS jest statycznym piecem elektrycznym o najniższym zużyciu energii na świecie.

Najlepszy w swojej kategorii pod względem jakości pieczenia, zużycia energii i efektywności. Wszystkie jego technologie zostały zaprojektowane w celu maksymalizacji wydajności.

Jego konstrukcja została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ograniczyć zużycie energii:

- zarówno zwiększona grubość izolacji wykonanej ze specjalnego materiału izolacyjnego o wysokiej gęstości, jak i trójkanałowe cięcia termiczne utrzymują ciepło wewnątrz pieca, zapobiegając jego wydostawaniu się na zewnątrz
- grube drzwi zaprojektowane tak, aby zminimalizować utratę ciepła, zapewniają doskonałą widoczność wnętrza i kontrolę pieczenia bez konieczności częstego otwierania
- specjalne płyty ogniotrwałe zmniejszają bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane po produkcie

Kontrola elektroniczna

Kontrola elektroniczna w seriiS reprezentuje najlepszą technologię Moretti Forni: ponad 70-letnie doświadczenie firmy w pieczeniu oraz najbardziej innowacyjne technologie elektroniczne, które zostały zastosowane w SeriiS

Wykończenie

seriaS evolution charakteryzuje się „wykończeniem stalowym” o czystym i eleganckim wyglądzie, praktycznym w użyciu i ergonomicznym we wszystkich swoich funkcjach. Drzwi Idealnie wyważone, łatwe w obsłudze, bez obciążenia dla operatora. Obszerne szkło zapewnia doskonałą widoczność podczas pieczenia. Zastosowano specjalny materiał izolacyjny o wysokiej gęstości, zatrzymując ciepło w piecu.

Multifunkcyjność

SeriaS to najbardziej wszechstronny piec na świecie, zaprojektowany w celu zaspokojenia wielu potrzeb pieczenia: pizzy, ciast, chlebów i produktów gastronomicznych. Dzięki możliwości łatwej wymiany płyty szamotowej na płytę stalową tłoczoną lub kamień do piekarnictwa i dołożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto seriaS umożliwia wybór dodatkowych komór pieczenia o różnych wysokościach dostosowanych do potrzeb w zależności od rodzaju wypiekanych produktów.

Systemy:

Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.

Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.

Korzyści: Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.

Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.

Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.

Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

Delta-Power® Technology

Idealne pieczenie bez obracania produktu, nawet przy częstym otwieraniu drzwi pieca.

Korzyści: Równomierne wypiekanie bez konieczności obracania produktu.

Half-Load® Technology

Pozwala na wykorzystanie tylko połowy komory w czasie mniejszego natężenia ruchu, dezaktywując elementy grzewcze z przodu pieca. Zmniejsza się tym samym zużycie energii.

Korzyści: Zmniejszenie kosztów i zużycia energii.

Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

Fource® Technology

Fource® pozwala na zmniejszenie zainstalowanej mocy o 20%, przy jednoczesnym zachowaniu dostępnej mocy i doskonałej wydajności pieczenia. Dzięki temu piec może zostać zainstalowany w lokalach z brakiem dostępu do odpowiedniej mocy. Fource® gwarantuje również dodatkowe 5% oszczędności energii w stosunku do ogólnego zużycia w seriiS.

Korzyści: Optymalizacja zainstalowanej mocy.

Deata-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.

Korzyści: Łatwość zarządzania.

Remote-Master® Technology

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.

Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

Split-Booster® Technology

Pozwala na zwiększenie o 20% mocy góry i dołu lub dla spersonalizowanego boostera, poszanowania i ulepszania właściwości wypieków.

Korzyści: Doskonała kalibracja i dystrybucja ciepła.

Multi-Timer® Technology

SeriaS zawiera do 6 niezależnych timerów. Monitoruje czas w 6 obszarach pieczenia.

Korzyści: Ułatwienie pracy.

Metronom® Technology

Po ustawieniu czasu pieczenia, wyświetlacz wskaże optymalny obszar do wypieku produktu.

Korzyści: Zoptymalizowane zarządzanie rytmem pracy i strefami pieczenia.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1370

Głębokość (mm): 1740 (+250*)

Wysokość (mm): 1070

Zasilanie: elektryczne

Wymiary komory (mm): 950x1260x(H)160

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: