

Piec trzykomorowy X100 z okapem i komorą rozrostu H=600mm Wariant podstawowy, Moretti Forni MFX100TL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfx100tl

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**241 980,21 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Charakterystyka

- Powierzchnia pieczenia z cegły ogniotrwałej
 - Drzwi otwierane w dół lub w górę (za dodatkową opłatą)
 - Drzwi dzielone z pełnym lub częściowym otwieraniem
 - Podwójne szyby w drzwiach z możliwością otwarcia w celu wyczyszczenia
 - Podwójne światło LED zabezpieczone przed przypadkowym uszkodzeniem
 - Regulowana przednia część okapu
-

- Zimna obudowa dzięki systemowi CoolAround®
- Automatyczne określanie dokładnej lokalizacji produktu i aktywacja elementów grzewczych w odpowiednim obszarze dzięki funkcji FlexLoad™
- Niezależne zarządzanie górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca zapewnia system DualPower+™
- Równoważenie mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą – funkcja DeltaPower+™
- Automatyczne włączanie na podstawie ustawionego czasu pieczenia – ReadyToGo Timer
- Automatyczny program czyszczący PowerCleaning™
- Sonda wykorzystywana w cyklu pieczenia
- Programowalny nawilżacz komory z możliwością regulacji pary
- Odprowadzanie pary dzięki automatycznej przesłonie komina
- Sterowanie i zarządzanie online za pośrednictwem RemoteMaster Hub™

Pieczenie i płynność pracy

Do wyboru cztery różne tryby pracy: pieczenie, regeneracja, wstępne pieczenie i rafinacja. Każdy tryb jest zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu. Podczas pracy piec przechowuje ustawienia z poprzedniego kroku, aby zapewnić optymalny wynik końcowy.

Systemy:

AnyChef™ Technology

Technologia staje się inkluzywna dzięki AnyChef™ Technology, innowacyjnemu zestawowi algorytmów, które automatycznie ustawiają idealny cykl, sugerując na wyświetlaczu najlepszą strefę do pieczenia.

Proces pieczenia został zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu: pizzy, chleba, ciasta i produktów gastronomicznych.

Cykle można również zintegrować z recepturą produktu w każdym szczególe: od rodzaju mąki i wielkości produktu po stopień nawodnienia i tekstury.

Za pomocą intuicyjnych suwaków możesz dodatkowo dostosować parametry pieczenia.

seriaX to prawdziwa rewolucja w gotowaniu: wypiek nie wymaga ciągłej kontroli, a operator może poświęcić się innym czynnościom oszczędzając czas pracy.

SmartDeck™

Komora w każdej strefie wyposażona jest w specjalne czujniki, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu. Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

Adaptive BakingTime™

W przypadku pizzy czas pieczenia jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Procesem pieczenia zarządza algorytm: po zakończeniu sygnał dźwiękowy wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z piekarnika.

Smart Deck™

Pokład adaptacyjny jest wyposażony w specjalne czujniki w każdej strefie, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu.

Korzyści: Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

FlexLoad™

Piec automatycznie określa dokładną lokalizację produktu, aktywując elementy grzewcze w odpowiednim obszarze.

Korzyści: Pieczenie staje się bardziej wydajne bez utraty energii.

Adaptive BakingTime™

Czas gotowania jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Proces pieczenia jest zarządzany przez algorytm: po zakończeniu sygnał akustyczny wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z pieca.

Korzyści: pieczenie bez stresu. Operator może skupić się na innych czynnościach.

Auto EcoStandby™

Inteligentna technologia zarządzania przerwami w pracy: podczas pieczenia pizzy w trybie automatycznym piec wykrywa przerwy w pracy niezależnie dla każdej strefy pieczenia, aktywując autonomicznie Auto EcoStandby™. Piec natychmiast wraca do działania po prostym kliknięciu w timer.

Korzyści: Oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia.

Doskonałe rezultaty od początku serwisu i po przerwach w pracy.

MultiTimer

Urządzenia serieX posiadają do 4 niezależnych timerów odpowiedzialnych za monitorowanie czasu w 4 strefach pieczenia, ułatwiając tym samym pracę operatorowi pieca.

Korzyści: Zwiększona wydajność pracy.

Auto PowerBooster™

serieX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia. W przypadku szczytów pracy serieX autonomicznie aktywuje Auto PowerBooster™, dodatkową rezerwę mocy, aby poradzić sobie nawet z dużymi obciążeniami.

Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

DualPower+™

Ręczny tryb pieczenia do oddzielnego i niezależnego zarządzania górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca. Doskonała kalibracja i bilans cieplny.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

DeltaPower+™

Dostosowuje równowagę mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą. Zapewniona jednorodność (równomierność) pieczenia bez konieczności obracania produktu.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

ReadyToGo Timer

Algorytm automatycznie ustawia timer startowy, na podstawie ustawionego czasu rozpoczęcia pracy. Możesz ustawić dwa czasy włączania i wyłączania dziennie.

Korzyści: Łatwiejsza praca, oszczędność czasu i pracy. Doskonałe wypieki od pierwszej partii.

AdaptivePower®

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, 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.

Korzyści: skuteczność i wydajność bez ponoszenia strat.

PowerBooster™

Możliwe jest aktywowanie PowerBooster™, aby zarządzać wyjątkowym obciążeniem pracą nawet w ręcznym trybie pieczenia. Dodatkowa rezerwa mocy do zarządzania podczas szczytów.

Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

SplitBooster™

Zwiększa moc wyjściową górnej, dolnej strefy pieca lub obu o 20%, aby dostosować działanie boostera do indywidualnych potrzeb z poszanowaniem i waloryzacją każdego wypieku.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja ciepła.

CoolAround®

Ciepło pozostaje wewnątrz komory pieczenia, podczas gdy zewnętrzne powierzchnie pozostają chłodne dla komfortu i bezpieczeństwa w środowisku pracy.

Korzyści: lepsza żywotność, największe bezpieczeństwo dla operatora i oszczędność energii.

PowerCleaning™

Funkcja czyszczenia za pomocą pyrolizy do zaprogramowania na koniec dnia, aby usunąć wszelkie pozostałości bez stosowania detergentów.

Korzyści: oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo dla klientów.

EcoStandby™

Inteligentna funkcja przeznaczona do przerw w pracy: przełącz piec ręcznie w tryb eco i uruchom go ponownie jednym kliknięciem utrzymując wartości zadane.

Korzyści: oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia. Zero strat.

WiFi

Umożliwia pobranie aktualizacji oprogramowania i upewnienia się, że piec korzysta z najnowszej dostępnej wersji.

Korzyści: zawsze aktualne oprogramowanie.

RemoteMaster Hub®

Kontrola online parametrów pieczenia, wdrażanie aktualizacji treści i oprogramowania, ustawianie timerów włączania i kontrola zużycia energii, nawet w wielu lokalizacjach. Zarządzanie zdalne. Szczególnie wskazany dla sieci restauracji.

Korzyści: Łatwość zarządzania i standaryzacja procedur.

Autodiagnostyka

W przypadku awarii system wyświetla ostrzeżenie na wyświetlaczu i jednocześnie wysyła komunikat do Serwisu Pomocy Technicznej.

Korzyści: Rozwiązywanie problemów w czasie rzeczywistym.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1420

Głębokość (mm): 1170+ (280)

Wysokość (mm): 2140

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Ilość komór: 3

Garownia: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: