

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | z wózkiem |
automatyczny system myjący | 20xGN2/1 | 65,7 kW |
400 V | Mychef iCook MAX



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: iCook MAX 202E TSC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

121 996,94 zł z
podatkiem

Opis produktu:

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcję od 30 °C do 280 °C, tryb mieszany konwekcja z parą w tym samym zakresie oraz parą wodną nasyconą od 30 °C do 130 °C. Sterowanie

odbywa się przez 10-calowy ekran dotykowy TFT, na którym można zapisać do 400 programów po 10 faz każdy. Funkcja Multilevel pozwala gotować różne potrawy jednocześnie na oddzielnych poziomach, a Just In Time synchronizuje wkładanie pojemników tak, aby dania były gotowe w tym samym momencie.

- MySmartCooking sam oblicza parametry na podstawie produktu, wielkości i stopnia przyrumienienia.
- FastMenu tworzy ekran szybkiego dostępu do wybranych programów i funkcji.
- Połączenie Wi-Fi i MyCloud umożliwia zdalne podgląd statusu i przesyłanie przepisów.

MultiSteam to opatentowany podwójny wtrysk pary, który dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody działa 5 razy szybciej niż systemy bojlerowe lub natryskowe. System TSC utrzymuje stabilną temperaturę podczas gotowania w niskich temperaturach do 120 °C z odchyleniami $\pm 0,2$ °C. Smart Clima Plus monitoruje wilgotność w komorze za pomocą czujników, wprowadzając lub odprowadzając parę, a DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć technologią niskociśnieniową dla chrupiącej tekstury. SmartWind reguluje kierunek i prędkość obrotów wentylatora, oferując 6 prędkości.

Komora grzewcza jest w pełni spawana, ze stali AISI 304 18/10 z zaokrąglonymi krawędziami i odpływem przez zintegrowany syfon; w modelach MAX stosuje się również stal AISI 316L. Drzwi z potrójną szybą niskoemisyjną są mocowane na zawiasach i łatwe do czyszczenia. Rączka oraz elementy z tworzywa mają powłokę antybakteryjną, a urządzenie ma stopień ochrony IPX5. Wózek z prowadnicami typu C wykonano ze stali nierdzewnej AISI 316L, z odległością między prowadnicami 67 mm i systemem antyprzechyłowym.

- Wymiary urządzenia to 893x1268x1923 mm przy wadze 343 kg.
 - Rynienka ociekowa podłączona do odpływu ma filtr zatrzymujący resztki jedzenia.
 - Odpływająca woda jest chłodzona, co chroni rury przed uszkodzeniem.
-

- Sondy jedno- i wielopunktowe podgrzewa się przez złącze magnetyczne plug & play.
- Cooking Check podsumowuje zużycie codzienne, miesięczne lub roczne.
- W zestawie dodatkowym: zestaw przyrządy MYCHA397 z 5 tabletkami CleanDuo i zestaw UltraVioletSteam MYCHA385.

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 893
Głębokość (mm): 1268
Wysokość (mm): 1923
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 65.7
Waga (kg): 343
Ilość półek: 20
Zakres temperatur (°C): 30 - 280
Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Galeria produktu:



