

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | piekarniczocukierniczy | automatyczny system myjący | 10x600x400 | 18,9 kW | 400 V



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: iBake 10E TSC
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**48 779,34 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | automatyczny system myjący | 10x600x400 | 18,9 kW | 400 V

Urządzenie oferuje trzy tryby obróbki: konwekcję, tryb mieszany konwekcja plus para oraz parę wodną nasyconą, wszystkie w zakresie 30-280 °C (para do 130 °C). Opatentowany system MultiSteam wprowadza podwójny wtrysk pary z wstępnym podgrzewaniem wody, co przyspiesza jej dostarczanie pięciokrotnie względem rozwiązań bojlerowych lub natryskowych.

- TSC utrzymuje stabilną temperaturę do 120 °C z odchyleniem $\pm 0,2$ °C.

- Smart Clima Plus reguluje wilgotność komory na podstawie odczytów czujników.
- DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć, daje chrupkość, zmiękczy skórę.
- SmartWind: wentylator z 4 prędkościami i sterowaniem kierunkiem obrotów.

Pamiętaj, że obejmuje 400 programów, z których każdy ma 10 faz gotowania. Funkcja MySmartCooking samodzielnie dobiera parametry po wskazaniu produktu, obróbki, wielkości porcji i stopnia przyrumienienia. Tryb Multilevel pozwala piec kilka potraw niezależnie, a Just In Time synchronizuje wkładanie pojemników tak, aby dania były gotowe jednocześnie. Ekran dotykowy TFT ma przekątne 10 cali, a także USB służy do rejestracji danych HACCP, aktualizacji oprogramowania i transferu programów.

- Wi-Fi z MyCloud: status pieczenia i przepisy przez smartfon lub tablet.
- FastMenu tworzy ekran szybkiego dostępu do wybranych programów.
- Cooking Check podsumowuje zużycie dzienne, miesięczne lub roczne.

W standardzie znajduje się wielopunktowa sonda wewnętrzna; opcjonalnie można podłączyć sondy jedno- i wielopunktowe przez magnetyczne złącze plug & play. Funkcja NightWatch umożliwia pracę nocną w niskich temperaturach: przy spadku poniżej 56 °C urządzenie zgłasza widoczny i dźwiękowy alarm, a po zaniku zasilania automatycznie wznowia cykl od miejsca przerwania.

Komora grzewcza jest wykonana ze stali AISI 304 18/10, w całości spawana, z zaokrąglonymi krawędziami i odpływem przez zintegrowany syfon. Drzwi z potrójną szybą niskoemisyjną ograniczają straty ciepła i są montowane na zawiasach, co ułatwia ich czyszczenie. Prowadnice typu L mają system antyprzechyłowy, a rączka oraz elementy z tworzywa pokryte powłoką antybakteryjną. Stopień ochrony wynosi IPX5, a automatyczne odprowadzanie wody działa także przy otwartych drzwiach.

System MyCare automatycznie wykrywa stopień zabrudzenia komory i proponuje

- Oświetlenie LED odporne na wysokie temperatury, o niskim zużyciu energii.
- Rynienka ociekowa z filtrem, podłączona do odpływu.
- Opcjonalne okapy kondensacyjne (MYCHA387, MYCHA267, MYCHA270).

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 760
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 1155
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 18.9
Waga (kg): 137
Ilość półek: 10
Zakres temperatur (°C): 30 - 280
Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Galeria produktu:



