

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | piekarniczocukierniczy | automatyczny system myjący | 6x600x400 | 12,6 kW | 400 V



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: iBake 6E TSC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 078,37 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego. Nie należy go używać w domu. Wyposażenie standardowe: 6 poziomów, 12,6 kW, 400 V, 50 Hz, 3-fazowy.

Urządzenie obsługuje trzy tryby obróbki: konwekcję oraz tryb mieszany w zakresie od 30 do 280 °C, a także parę wodną nasyconą od 30 do 130 °C. Producent podaje zalecaną dzienną wydajność 90 bagietek o gramaturze 250 g lub 288 rogalików o gramaturze 85 g. Funkcja Multilevel umożliwia jednocześnie pieczenie kilku potraw z niezależnymi czasami zakończenia, co sprawdza się w restauracjach pracujących à la carte.

Komora grzewcza jest wykonana ze stali AISI 304 i ma spawane połączenia z zaokrąglonymi krawędziami, a odpływ prowadzi przez zintegrowany syfon. Drzwi z potrójną szybą niskoemisyjną ograniczają straty ciepła i są mocowane na zawiasach.

Stopień ochrony IPX5 dotyczy obudowy urządzenia.

- Prowadnice typu L z systemem antyprzechyłowym, odległość między nimi wynosi 85 mm.
- Rączka i elementy z tworzyw pokryte powłoką antybakteryjną.
- Wymiary 760x800x865 mm, masa 102 kg.

Technologia MultiSteam opiera się na podwójnym wtrysku pary z wstępnym podgrzewaniem wody, co przyspiesza jej wprowadzenie do komory. System TSC utrzymuje stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z odchyleniami $\pm 0,2$ °C. Czujniki Smart Clima Plus monitorują wilgotność w komorze i regulują wprowadzanie oraz odprowadzanie pary, a funkcja DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć dla uzyskania chrupiącej tekstury.

Wentylatory SmartWind oferują cztery prędkości i automatycznie zmieniają kierunek obrotów. Ekran dotykowy TFT o przekątnej 10 cali daje dostęp do 400 programów z 10 fazami gotowania każdej, a system MySmartCooking sam dobiera parametry po wskazaniu produktu i stopnia przyrumienienia. Tryb NightWatch kontynuuje nocne pieczenie po awarii zasilania i ostrzega wizualnie oraz dźwiękowo, gdy temperatura spadnie poniżej 56 °C.

- Sondy jedno- i wielopunktowe z magnetycznym złączeniem plug & play lub wewnętrzną sondą wielopunktową.
- Wi-Fi z funkcją MyCloud: zdalny podgląd statusu, tworzenie i wysyłanie przepisów.
- Złącze USB do rejestrowania danych HACCP i aktualizacji oprogramowania.

Automatyczny system myjący MyCare wykrywa stopień zabrudzenia komory i proponuje odpowiedni program spośród czterech stopni plus płukania. Rynienka ociekowa podłączona do odpływu ma filtr zatrzymujący resztki jedzenia, a automatyczne odprowadzanie wody działa również przy otwartych drzwiach. Opcjonalny zestaw UltraVioletSteam wytwarza parę wolną od patogenów dzięki promieniowaniu ultrafioletowemu.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 760

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 865

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 12.6

Waga (kg): 102

Ilość półek: 6

Zakres temperatur (°C): 30 - 280

Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



