
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | piekarniczocukierniczy | automatyczny system myjący | 4x600x400 | 7,3 kW | 400 V | Mychef



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: iBake 4E TSC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**26 303,92 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny z automatycznym systemem myjącym i sterowaniem dotykowym. Moc: 7,3 kW. Napięcie: 400 V. Wymiary: 4x600x400 mm. System MultiSteam. Funkcja DryOut Plus. System Smart Clima Plus. System wentylacyjny SmartWind.

Urządzenie oferuje trzy tryby pracy: konwekcję, tryb mieszany konwekcja plus para oraz parę wodną nasyconą, każdą w zakresie od 30 °C. Opatentowany system MultiSteam wprowadza podwójny wtrysk pary z wstępnym podgrzewaniem wody, co przyspiesza jej dostarczanie do komory. Funkcja DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć z komory dzięki technologii niskociśnieniowej, a system Smart Clima Plus na podstawie odczytów czujników reguluje wilgotność i moc w zależności od rodzaju oraz ilości żywności.

Kontrola stabilności termicznej TSC utrzymuje stabilną temperaturę podczas obróbki w niskich temperaturach, z odchyleniami $\pm 0,2$ °C. System wentylacyjny SmartWind zarządza prędkością i kierunkiem obrotów wentylatora, oferując 4 prędkości nawiewu.

Piec obsługuje 400 programów z możliwością podziału na 10 faz gotowania w każdym z nich. Funkcja MySmartCooking samodzielnie wylicza parametry obróbki na podstawie wybranego produktu, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych, a tryb Multilevel pozwala prowadzić niezależne gotowanie kilku potraw jednocześnie. Funkcja Just In Time synchronizuje wkładanie pojemników tak, aby potrawy kończyły się o tej samej porze.

- 10-calowy ekran dotykowy TFT z funkcją FastMenu i szybkim dostępem do programów
- Połączenie Wi-Fi z MyCloud: zdalne aktualizacje, przepisy i status pieczenia
- Automatyczne wstępne nagrzewanie i schładzanie komory gotowania
- Cooking Check: podsumowanie zużycia dziennego, miesięcznego lub rocznego

Komora grzewcza jest wykonana ze stali AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami i odpływem przez zintegrowany syfon. Drzwi z potrójną szybą niskoemisyjną są mocowane na zawiasach, co ułatwia ich czyszczenie, a rączka i elementy z tworzywa mają powłokę antybakteryjną. Stopień ochrony IPX5 dotyczy obudowy urządzenia.

Automatyczny system MyCare czyści komorę w 4 stopniach plus płukanie, wykrywając stopień zabrudzenia i dobierając odpowiedni program. Zintegrowana rynienka ociekowa podłączona do odpływu ma filtr zatrzymujący resztki jedzenia, a prowadnice typu L wyposażono w system antyprzechyłowy. Odprowadzanie wody działa również przy otwartych drzwiach.

Do pomiaru temperatury służy wielopunktowa sonda wewnętrzna lub sondy z magnetycznym złączem plug & play, które przyspiesza ich podłączanie. Złącze USB służy do rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz przesyłania programów. Funkcja NightWatch kontynuuje nocne gotowanie po przerwie w zasilaniu i generuje widoczne oraz dźwiękowe ostrzeżenia, gdy temperatura spadnie poniżej 56 °C.

- Oświetlenie LED odporne na wysokie temperatury o niskim zużyciu energii
-

