

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | automatyczny system myjący | 6xGN1/1 | 7,3 kW | 400 V | Mychef Cook MASTER Compact 061E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Cook MASTER Compact 061E TSC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**25 614,01 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Urządzenie oferuje trzy tryby gotowania: konwekcję oraz tryb mieszany w zakresie od 30 °C do 260 °C oraz parę nasyconą od 30 °C do 130 °C. Wentylator pracuje na czterech prędkościach, a system SmartWind reguluje kierunek obrotów, co przekłada się na równomierne pieczenie. Tryb DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć z komory dzięki technologii niskociśnieniowej, pozwalając uzyskać chrupiącą teksturę potraw.

- MultiSteam - podwójny wtrysk pary z wstępnym podgrzewaniem wody
- TSC - stabilność termiczna $\pm 0,2$ °C przy gotowaniu niskotemperaturowym
- Automatyczne nagrzewanie wstępne oraz manualna regeneracja

Panel z wyświetlaczem LED pozwala ustawić parę, temperaturę, czas, sondę oraz prędkość wentylatora. Pamięć mieści do 40 programów gotowania, każdy z możliwością podziału na fazy (40 + 3), a siedem przycisków szybkiego dostępu uruchamia najczęściej używane z nich jednym dotknięciem. Zakończenie cyklu sygnalizowane jest alarmem wizualnym i dźwiękowym.

Do pomiaru temperatury służy jednopunktowa sonda wewnętrzna; opcjonalnie można podłączyć sondę sous-vide lub wielopunktową przez magnetyczne złącze plug & play.

Komora grzewcza została wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, jest w pełni spawana i ma zaokrąglone krawędzie, a odpływ prowadzi przez zintegrowany syfon. Drzwi z podwójną szybą niskoemisyjną ograniczają straty ciepła, są mocowane na zawiasach i łatwe do utrzymania w czystości. Rączka oraz elementy z tworzywa mają powłokę antybakteryjną, a stopień ochrony wynosi IPX4.

- Automatyczny system myjący komory
- Rynienka ociekowa z filtrem, podłączona do odpływu
- Odprowadzanie wody działa także przy otwartych drzwiach
- Oświetlenie LED odporne na wysokie temperatury

Do pieca można dokupić zestaw przyłączy wody i odpływu MYCHA245 z pięcioma tabletkami CleanDuo, zestaw UltraVioletSteam MYCHA384 wytwarzający wysterylizowaną parę, podstawę z prowadnicami GN 1/1 MYCHA453, sondę sous-vide MYCHA185 o grubości 1,5 mm oraz okapy kondensacyjne MYCHA464, MYCHA467 i MYCHA470 pochłaniające parę z komina i drzwi.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 520

Głębokość (mm): 835

Wysokość (mm): 625

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.3

Waga (kg): 72

Ilość półek: 6

Zakres temperatur (°C): 30 - 260

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

