

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | z wózkiem | piekarniczo-cukierniczy | automatyczny system myjący | 16x600x400 | 34,7 kW



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKE MAX MASTER 16E TSC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**76 424,21 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Proszę pamiętać, że produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego i nie powinien być używany w domu. Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego i nie powinien być używany w domu. Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego i nie powinien być używany w domu.

Urządzenie oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny oraz tryb mieszany w zakresie 30 - 260 °C i parowy nasycony od 30 do 130 °C. Producent podaje zalecaną dzienną wydajność: 240 bagietek o gramaturze 250 g lub 300 rogalików o gramaturze 85 g. Obsługa sondy

umożliwia pracę w trybie sous-vide oraz regenerację roczną.

Technologia MultiSteam wprowadza podwójny wtrysk pary z wstępnym podgrzewaniem wody, co skraca przygotowanie pary w porównaniu z bojlerem lub natryskiem bezpośrednim. System SmartWind reguluje prędkość i kierunek obrotów wentylatora na 4 prędkościach dla równomiernego rozprowadzenia ciepła. Kontrola stabilności termicznej TSC utrzymuje stabilną temperaturę podczas gotowania niskotemperaturowego z odchyleniami $\pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- DryOut Plus aktywnie usuwa wilgoć z komory dzięki technologii niskociśnieniowej.
- Automatyczne nagrzewanie wstępne i system szybkiego schładzania Cooldown.
- 40 programów z fazami gotowania oraz 7 przycisków szybkiego dostępu.
- Wewnętrzna sonda jednopunktowa i alarm wizualno-dźwiękowy końca pracy.

Komora grzewcza jest w pełni spawana, wykonana ze stali AISI 304 18/10 z zaokrąglonymi krawędziami i odpływem przez zintegrowany syfon. Wózek z prowadnicami na 16 tac 600x400 powstał ze stali AISI 316L, a odstęp między prowadnicami wynosi 85 mm. Drzwi z potrójną szybą niskoemisyjną są mocowane na zawiasach, co ułatwia ich czyszczenie. Wymiary urządzenia to 893x1018x1923 mm przy wadze 311 kg, zasilanie 400 V i moc 34,7 kW.

- Stopień ochrony IPX5 i chłodzenie odpływu chroniące instalację wodną.
- Rączka i elementy z tworzywa pokryte powłoką antybakteryjną.
- Wbudowane oświetlenie LED odporne na wysokie temperatury.

System MyCare automatycznie wykrywa stopień zabrudzenia komory i dobiera odpowiedni program mycia. Zintegrowana rynienka ociekowa podłączona do odpływu posiada filtr zatrzymujący resztki jedzenia. Prowadnice typu L ułatwiają utrzymanie czystości w komorze. Opcjonalny zestaw UltraVioletSteam wytwarza parę poddaną sterylizacji promieniowaniem ultrafioletowym, wolną od patogenów także w niskich temperaturach. W zestawie przyrządy MYCHA397 znajduje się 5 tabletek CleanDuo.

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 893
Głębokość (mm): 1018
Wysokość (mm): 1923
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 34.7
Waga (kg): 311
Ilość półek: 16
Zakres temperatur (°C): 30 - 260
Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Galeria produktu:

