

# Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, piekarniczocukierniczy, system myjący, 10x600x400, Mychef BAKE MASTER 10E



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: BAKEMASTER10E

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**35 010,35 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Doskonałe rezultaty gotowania

### MultiSteam

Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary, 5 razy szybsza niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni) dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody. Szybsza i gęstsza para, zapewniająca równomierne gotowanie

---

### **TSC (Kontrola stabilności termicznej)**

Jedyny taki opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z minimalnymi odchyleniami ( $\pm 0,2$  °C) (opcja)

### **DryOut Plus**

Umożliwia aktywne usuwanie wilgoci z komory w celu uzyskania bardziej chrupiącej tekstury dzięki unikalnej technologii niskociśnieniowej. Chrupiące, złociste, bardzo szybkie i doskonałe rezultaty

### **Większy komfort użytkowania**

Sous-vide, jedno- i wielopunktowe sondy z magnetycznym złączem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową

Dzięki nowemu złączu magnetycznemu podłączenie sondy jeszcze nigdy nie było tak szybkie i łatwe

### **Zintegrowana rynienka ociekowa**

Rynienka ociekowa podłączona do odpływu. Rynienka została również wyposażona w filtr który zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia, które mogłyby spowodować jego zatkanie

### **Wbudowane oświetlenie LED**

Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy

### **Większa skuteczność i wydajność**

---

## **Wysokiej jakości izolacja termiczna**

Komora grzewcza wykonana ze stali AISI 304 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe gotowanie i znaczną oszczędność energii

## **Szkło niskoemisyjne**

Najnowsza technologia szkła niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację poprzez zmniejszenie strat ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że są one łatwe do czyszczenia i bezpieczne w obsłudze

## **Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind**

Szybsze i bardziej równomierne gotowanie dzięki termodynamicznej konstrukcji wentylatora w połączeniu z inteligentnym zarządzaniem prędkością i kierunkiem obrotów

## **MyCare – mycie automatyczne**

Opatentowany inteligentny automatyczny system myjący. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. Piec wykrywa stopień zabrudzenia i proponuje najbardziej odpowiedni program

## **Większa ochrona żywności**

## **UltraVioletSteam**

Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę, która jest wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach, dzięki systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja)

## **Jedyny w 100% sterylny piec**

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylna, czysta i wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach

---

## Rączka oraz komponenty wykonane z tworzyw o właściwościach antybakteryjnych

Dodany komponent antybakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenianiem się zarazków i bakterii, zapewniając w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię

### Opis:

- 3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30°C do 260°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30°C do 260°C) / para wodna nasycona (od 30°C do 130°C)
- **SmartWind.** Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość: **4 prędkości**
- **MultiSteam.** Opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary
- **DryOut Plus.** Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty
- **MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący**
- System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare
- Automatyczne pre-heating. Ultraszybkie nagrzewanie wstępne
- Programy + Fazy gotowania w każdym programie: 40 + 3
- 7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów
- Sonda wewnętrzna jednopunktowa
- Manualna regeneracja
- Proste w czyszczeniu prowadnice typu L
- Wyświetlacz LED
- Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania
- Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania
- Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie
- Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon)
- Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach
- Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną
- Stopień ochrony IPX5

### Wyposażenie dodatkowe:

---

- **MYCHA245** - zestaw przyłączy do wody i odpływu - akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo
- **MYCHA385** - zestaw UltraVioletSteam: całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego
- **MYCHA230** - podstawa z przewodnikami 600 x 400. Odległość między przewodnikami: 68 mm
- **MYCHA352** - okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA267** - przedni okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA270** - przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

#### **Parametry techniczne:**

- Wymiary [mm]: 760x785x1155
- Moc [kW]: 18,9
- Zasilanie [V]: 400
- Pojemność: 10x600x400
- Waga [kg]: 156
- Odległość między przewodnikami [mm]: 85
- Zakres temperatury [°C]: 30 - 260
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm): 150
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm): 480

**Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychef.distform.com/en/warranty-activation/>**

---

### Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 760

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 1155

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 18.9

Ilość półek: 10

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

### Atrybuty produktu:

### Galeria produktu:

