

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny, piekarniczocukierniczy, system myjący, 6x600x400, Mychef BAKE PRO 6E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKEPRO6E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**22 990,42 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

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

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% sterylne piec

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylne, 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 zarasków 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: 2 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 nagrzewanie wstępne. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne
- Manualna regeneracja
- Prowadnice typu L - łatwe w czyszczeniu
- Wyświetlacz LED
- Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania
- Oświetlenie LED. Minimalne zużycie i maksymalny czas działania
- Niskoemisyjne, drzwi z podwójną 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)
- Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania
- Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną
- Stopień ochrony IPX5

Wypożyczenie 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
- **MYCHA229** - podstawa z prowadnicami 600 x 400. Odległość między prowadnicami: 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]: 760x785x865
 - Moc [kW]: 12,6
-

- Zasilanie [V]: 400
- Pojemność: 6x600x400
- Waga [kg]: 96
- Odległość między prowadnicami [mm]: 85
- Zakres temperatury [°C]: 30 - 260
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm): 90
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm): 288

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): 865
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 12.6
Ilość półek: 6
Sterowanie: Elektroniczne
Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN
Automatyczne mycie: Tak
Sposób wytwarzania pary: Natryskowy
Sonda potraw: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

