

# Piec konwekcyjny z naparowaniem | piekarniczy | 3x600x400 mm | 3,6 kW | 230 V | Mychef BAKERSHOP AIR-S 3E RD



## Krótki opis produktu:

### Kody produktu

Reference: BAKERSHOPAIR-S3ERD

EAN13: -

UPC: -

### Cena produktu:

**11 942,19 zł z  
podatkiem**

### Opis produktu:

#### Większy komfort użytkowania

#### **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

### Większa ochrona żywności

### **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:**

- Piec posiada 2 tryby gotowania: Konwekcja (od 30 °C do 260 °C )/Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 260 °C)
- Wytwarzanie pary metodą wtrysku bezpośredniego
- **Fan Plus** - bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami
- **SteamOut** - usuwanie wilgoci z komory pieczenia
- Automatyczne nagrzewanie wstępne - bardzo szybkie nagrzewanie wstępne
- 40 programów gotowania
- Fazy gotowania: 3 + nagrzewanie wstępne
- 8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów
- Prowadnice typu L łatwe w czyszczeniu
- Manualna regeneracja
- Wyświetlacz LED
- Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania
- **Oświetlenie LED** - minimalne zużycie i maksymalny czas działania
- Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą
- Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami
- Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną
- Stopień ochrony IPX5
- System otwierania: boczny

### **Wyposażenie dodatkowe:**

---

- **MYCHA232** - podstawa z przewodnikami 600x400 mm do ustawienia pieca. Odległość między przewodnikami: 68 mm
- **MYCHA233** - podstawa z przewodnikami 600x400 mm do układania jeden na drugim do ustawiania dwóch pieców. Odległość między przewodnikami: 68 mm
- **MYCHA438** - okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA248** - komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem

#### **Parametry techniczne:**

- Wymiary [mm]: 760x790x430
- Moc [kW]: 3,6
- Zasilanie [V]: 230
- Pojemność: 3x600x400
- Waga [kg]: 45
- Odległość między przewodnikami [mm]: 75
- Naparowanie: TAK
- Zakres temperatury [°C]: 30 - 260
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm): 45
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm): 144

**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): 790  
Wysokość (mm): 430  
Zasilanie: elektryczne  
Napięcie zasilania: 230 V  
Moc elektryczna (kW): 3.6

---

Ilość półek: 3

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:

