

Piec konwekcyjny z naparowaniem | piekarniczy | 4x600x400 mm | 6,3 kW | 400 V | Mychef **BAKERSHOP AIR-S 4E**



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKERSHOPAIR-S4E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 826,44 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?)/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: od góry
-

Wyposażenie dodatkowe:

- **MYCHA232** - podstawa z prowadnicami 600x400 mm do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm
- **MYCHA233** - podstawa z prowadnicami 600x400 mm do układania jeden na drugim do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 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]: 760x760x522
- Moc [kW]: 6,3
- Zasilanie [V]: 400
- Pojemność: 4x600x400
- Waga [kg]: 58
- Odległość między prowadnicami [mm]: 75
- Naparowanie: TAK
- Zakres temperatury [°C]: 30 - 260
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm): 60
- Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm): 192

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): 760
Wysokość (mm): 522
Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.3

Ilość półek: 4

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 600 x 400 EN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

