

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjno-parowy-millennial-black-mask-gastro-20-x-gn-11-gazowy-z-bezposrednim-natryskiem-sterowany-elektronicznie-p-26861.html>



## Piec konwekcyjno - parowy Millennial Black Mask GASTRO 20 x GN 1/1 gazowy z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektronicznie

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>70 099,73 zł</b>  |
| Cena netto       | <b>56 991,65 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Na zamówienie</b> |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>     |
| Numer katalogowy | <b>MKF2011GBM</b>    |
| Kod producenta   | <b>MKF2011GBM</b>    |
| Producent        | <b>HENDI</b>         |

### Opis produktu

Piec konwekcyjno - parowy Millennial Black Mask GASTRO 20 x GN 1/1 gazowy z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektronicznie

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black
- Mask. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 porcji dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Piece Millennial Black Mask posiadają dwa opatentowane rozwiązania
- **Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego
- zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto
- najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie
- i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm.
- Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™,
- wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

- **Humilogic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla
- najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.
- **Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.
- **NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE**
- **1-Punktowa sonda** – określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.
- **Automatyczny system myjący** (opcja – montowana wyłącznie w fabryce)
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych, opcjonalny w piecach gazowych. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Intensywny,
- Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków.
- **Opóźniony start pieca aż do 24 godzin** – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy.
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maksymalna 2800 obr./min, minimalna 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, 1/2 mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-260°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON STOP
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny