

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjno-parowy-millennial-black-mask-gastro-5-x-gn-11-gazowy-z-bezposrednim-natryskiem-sterowany-elektronicznie-p-26859.html>



Piec konwekcyjno - parowy Millennial Black Mask GASTRO 5 x GN 1/1 gazowy z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektronicznie

Cena brutto	25 707,80 zł
Cena netto	20 900,65 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MKF511GBM
Kod producenta	MKF511GBM
Producent	HENDI

Opis produktu

Piec konwekcyjno - parowy Millennial Black Mask GASTRO 5 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