

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/piec-konwekcyjno-parowy-millennial-smart-gastro-5-x-gn-1-1-gazowy-sterowany-elektromechanicznie-p-26845.html>



Piec konwekcyjno - parowy Millennial Smart GASTRO 5 x GN 1/1 gazowy, sterowany elektromechanicznie

Cena brutto	21 013,50 zł
Cena netto	17 084,15 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MKF511GS
Kod producenta	MKF511GS
Producent	HENDI

Opis produktu

Piec konwekcyjno - parowy Millennial Smart GASTRO 5 x GN 1/1 gazowy, sterowany elektromechanicznie

- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjnoparowych
- Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą
- pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Smart 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. Tak
- szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą
- można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł. Łatwe
- ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające
- specjalistycznego szkolenia. Możliwość przygotowywania posiłków
- w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem.
- Wszystko w funkcji konwekcyjnej.
- Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP

Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory
Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu

- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenia
Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze.
Sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne oraz IPX3 – wersje gazowe
Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji