

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-elektryczny-automatyczny-system-myjacy-10xgn11-12-6-kw-400-v-mychef-icook-compact-101e-tsc-system-tsc-najwyzsza-p-56751.html>



Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | automatyczny system myjący | 10xGN1/1 | 12,6 kW | 400 V | Mychef iCook Compact 101E TSC | System TSC - najwyższa

Cena brutto	39 576,48 zł
Cena netto	32 176,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoiCOOK Compact 101E TSC
Kod producenta	iCOOK Compact 101E TSC
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Doskonałe rezultaty gotowania MultiSteam Innowacyjna, opatentowana technologia wprowadzania podwójnej pary, 5 razy szybsza niż w tradycyjnych systemach (bojler lub natrysk bezpośredni) dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody. Szybsza i gęstsza para, zapewniająca równomierne gotowanie TSC (Kontrola stabilności termicznej) Jedyny taki opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze (do 120 °C) z minimalnymi odchyleniami ($\pm 0,2$ °C) Smart Clima Plus Inteligentny system tworzenia i zarządzania systemem. Dzięki zaawansowanym czujnikom, piec monitoruje wilgotność w komorze pieczenia, wprowadzając lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądany rezultat DryOut Plus Umożliwia aktywne usuwanie wilgoci z komory w celu uzyskania bardziej chrupiącej tekstury dzięki unikalnej technologii niskociśnieniowej. Chrupiące, złociste, bardzo szybkie i doskonałe rezultaty Większy komfort użytkowania Sous-vide, jedno- i wielopunktowe sondy z magnetycznym złączem plug & play lub wewnętrzną sondą jednopunktową lub sondą wielopunktową Dzięki nowemu złączu magnetycznemu podłączenie sondy jeszcze nigdy nie było tak szybkie i łatwe Zintegrowana rynienka ociekowa Rynienka ociekowa podłączona do odpływu. Rynienka została również wyposażona w filtr który zapobiega przedostawaniu się resztek jedzenia, które mogłyby spowodować jego zatkanie Wbudowane oświetlenie LED Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy Złącze USB Złącze USB dla rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz wysyłania i pobierania programów. Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Dostępne dla modeli COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX oraz iBAKE MAX 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 Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind Szybsze i bardziej równomierne gotowanie dzięki termodynamicznej konstrukcji wentylatora w połączeniu z z inteligentnym zarządzaniem prędkością i kierunkiem obrotów MyCare – mycie automatyczne Opatentowany inteligentny automatyczny system myjący. Usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. Piec wykrywa stopień zabrudzenia i proponuje najbardziej odpowiedni program Większa ochrona żywności UltraVioletSteam Ta opatentowana technologia może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną parę, która jest wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach, dzięki systemowi promieniowania ultrafioletowego (opcja) Jedyny w 100% sterylizujący piec Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylizowana, czysta i wolna od patogenów nawet w niskich temperaturach 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 NightWatch Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym ze spokojem o swoje dania. W przypadku, gdy temperatura spadnie poniżej 56 °C, piec wyda widoczne i dźwiękowe ostrzeżenia Panele sterowania iCOOK & iBAKE Inteligentny interfejs



umożliwiający wprowadzanie zmian w przepisach Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK oraz iBAKE. Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach. Dzięki połączeniu z MyCloud, można przeglądać postępy w gotowaniu, a także tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca. Opis: Piec MyChef iCook to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych. Posiada on 3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30 °C do 280 °C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 280 °C) / para wodna nasycona (od 30 °C do 130 °C). Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania SmartWind - szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość. 4 prędkości wentylatora MultiSteam - opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary SmartClima Plus - inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności. DryOut Plus - aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty MySmartCooking - inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki, dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat. Multilevel - zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji. ? la carte Just In Time - Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie. Połączenie Wi-Fi, z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania MyCloud - pozostaj w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana. Programy + Fazy gotowania w każdym programie (400 + 10) FastMenu - utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami. Cooking Check - podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia. NightWatch - automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania. MyCare - automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem (4 stopnie + płukanie). Wielopunktowa sonda wewnętrzna. Prowadnice typu C - Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym. 10-calowy ekran dotykowy TFT. Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP. Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania. Oświetlenie LED - minimalne zużycie i maksymalny czas działania. Niskoemisyjne, drzwi z potrójną szybą, mocowane na zawiasach i umożliwiające łatwe czyszczenie. Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami (odpływ przez zintegrowany syfon). Automatyczny system odprowadzania wody działa nawet przy otwartych drzwiach. Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną. Stopień ochrony IPX4. TSC - Kontrola stabilności termicznej. Wyposażenie dodatkowe: MYCHA245 - zestaw przyłączy do wody i odpływu - akcesoria do szybkiego i łatwego podłączenia dopływu i odpływu wody zawiera w zestawie 5 tabletek CleanDuo. MYCHA385 - zestaw UltraVioletSteam: całkowicie czysta, wysterylizowana i wolna od patogenów para dzięki opatentowanej technologii promieniowania ultrafioletowego. MYCHA455 - podstawa z prowadnicami GN 1/1. Odległość między prowadnicami: 68 mm. MYCHA464 - okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina. Łatwa instalacja. MYCHA467 - przedni okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja. MYCHA470 - przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja. MYCHA185 - sonda Sous-vide 1,5 mm z pojedynczym punktem pomiarowym i złączem magnetycznym. Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 520x847x800 Moc [kW]: 12,6 Zasilanie [V]: 400 Pojemność: 10xGN1/1 Waga [kg]: 98 Odległość między prowadnicami [mm]: 68 Zakres temperatury [°C]: 30 - 280 Rekomendowana liczba porcji: 50 - 150 Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/support/warranty-extension> Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.