

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-elektryczny-z-wozkiem-automatyczny-system-myjacy-20xgn11-34-7-kw-400-v-mychef-cook-max-master-201e-p-55987.html>



Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | z wózkiem | automatyczny system myjący | 20xGN1/1 | 34,7 kW | 400 V | Mychef COOK MAX MASTER 201E

Cena brutto	72 983,28 zł
Cena netto	59 336,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoCOOK MAX MASTER 201E
Kod producenta	COOK MAX MASTER 201E
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 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 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 zarasków i bakterii, zapewniając w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię Panele sterowania COOK MASTER & BAKE MASTER Większa precyzja gotowania Zarządzaj swoimi piecami COOK MASTER i BAKE MASTER z łatwością i kontrolą. Wyposażony w intuicyjnie zaprojektowany wyświetlacz LED, umożliwiający gotowanie na wysokim poziomie z maksymalną precyzją Dostosuj parametry pieca poprzez wybór pary, temperatury, czasu lub sondy oraz prędkości wentylatora, aby zapewnić doskonałe gotowanie Dzięki pamięci szybkiego dostępu można zapisać najczęściej używane programy gotowania i uruchamiać je automatycznie. Ponadto można zapisać do 40 różnych programów gotowania Opis: Piec Mychef Cook Master to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych Piec posiada 3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30 °C do 260 °C)/Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 260 °C)/ Para wodna nasycona (od 30 °C do 130 °C) 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 DryOut Plus - aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty Programy + Fazy gotowania w każdym programie (40 + 3) 7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów Jednopunktowa sonda wewnętrzna MyCare - system automatycznego czyszczenia System szybkiego schładzania Cooldown - pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare Automatyczne nagrzewanie wstępne - bardzo szybkie nagrzewanie wstępne Manualna regeneracja Prowadnice typu C - Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym Wyświetlacz LED Wizualny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania Oświetlenie LED - minimalne zużycie i maksymalny czas działania Niskoemisyjne, drzwi z podwójną 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) Chłodzenie odpływu - chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur Wózek na pojemniki z prowadnicami GN 1/1 -pojemność 20 pojemników GN 1/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną Stopień ochrony IPX5 Wyposażenie dodatkowe: MYCHA397 - 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 Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 893x1018x1923 Moc [kW]: 34,7 Zasilanie [V]: 400 Pojemność: 20xGN1/1 Waga [kg]: 311 Odległość między prowadnicami [mm]: 67 Zakres temperatury [°C]: 30 - 260 Rekomendowana liczba porcji: 160 - 320 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