

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjny-z-naparowaniem-piekarniczny-10x600x400-mm-15-6-kw-400-v-mychef-bakershop-air-s-10e-p-55999.html>



Piec konwekcyjny z naparowaniem | piekarniczny | 10x600x400 mm | 15,6 kW | 400 V | Mychef BAKERSHOP AIR- S 10E

Cena brutto	24 550,80 zł
Cena netto	19 960,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoBAKERSHOP AIR-S 10E
Kod producenta	BAKERSHOP AIR-S 10E
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Większy komfort użytkowania 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 Większa ochrona żywności 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 Opis: Piec posiada 2 tryby gotowania: Konwekcja (od 30 °C do 260 °C)/Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 260 °C) Wytwarzanie pary metodą wtrysku bezpośredniego Fan Plus - bardziej równomierne gotowanie dzięki dwukierunkowym wentylatorom z 2 prędkościami SteamOut - usuwanie wilgoci z komory pieczenia Automatyczne nagrzewanie wstępne - bardzo szybkie nagrzewanie wstępne 40 programów gotowania Fazy gotowania: 3 + nagrzewanie wstępne 8 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów Prowadnice typu L łatwe w czyszczeniu Manualna regeneracja Wyświetlacz LED Widoczny i dźwiękowy alarm zakończenia gotowania Oświetlenie LED - minimalne zużycie i maksymalny czas działania Niskoemisyjne, drzwi z podwójną szybą Niezwykle odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, w pełni spawana, z zaokrąglonymi krawędziami Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną Stopień ochrony IPX5 System otwierania: boczny Wyposażenie dodatkowe: MYCHA233 - podstawa z prowadnicami 600x400 mm do ustawienia pieca. Odległość między prowadnicami: 68 mm MYCHA233 - podstawa z prowadnicami 600x400 mm do układania jeden na drugim do ustawiania dwóch pieców. Odległość między prowadnicami: 68 mm MYCHA438 - okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja MYCHA248 - komora wzrostowa z bezpośrednim sterowaniem Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 760x760x946 Moc [kW]: 15,6 Zasilanie [V]: 400 Pojemność: 10x600x400 Waga [kg]: 100 Odległość między prowadnicami [mm]: 75 Naparowanie: TAK Zakres temperatury [°C]: 30 - 260 Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm): 150 Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm): 480 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