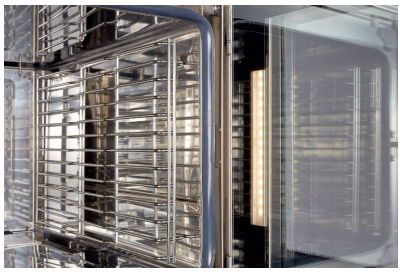
COOK MAX MASTER 202E TSC

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | z wózkiem | automatyczny system myjący | 20xGN2/1 | 65,7 kW | 400 V | Mychef COOK MAX MASTER 202E TSC | System TSC - najwyższa stabilność temperatury

Piece > Piece konwekcyjno-parowe







Opis

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

TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Jedyny taki opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze (do 120 °C) z minimalnymi odchyleniami (± 0,2 °C)

Wbudowane oświetlenie LED

Specjalnie zaprojektowane, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się minimalnym zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy



RESTOQUALITY

Innowacyjność Doświadczenie Niezawodność

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% sterylny piec

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i systemu samoczyszczenia MyCare komora pieca będzie w 100% sterylna, 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

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 2/1** -pojemność 20 pojemników GN 2/1 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
- **TSC - Kontrola stabilności termicznej**

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]	**893x1268x1923**
Moc [kW]	**65,7**
Zasilanie [V]	**400**
Pojemność	**20xGN2/1**
Waga [kg]	**343**
Odległość między prowadnicami [mm]	**67**
Zakres temperatury [°C]	**30 - 260**
Rekomendowana liczba porcji	**300 - 640**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.