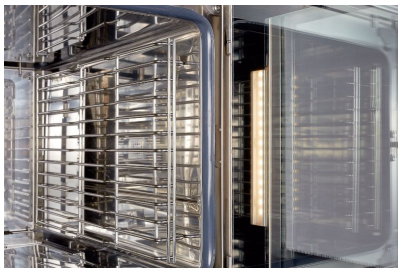
COOK MASTER Compact 101E TSC

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | automatyczny system myjący | 10xGN1/1 | 12,6 kW | 400 V | Mychef COOK MASTER Compact 101E 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

Wbudowane oświetlenie LED

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

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)



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

Mycie automatyczne

Automatyczny system czyszczenia

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)

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
- **System automatycznego czyszczenia**
- **Automatyczne nagrzewanie wstępne -** bardzo szybkie nagrzewanie wstępne
- Manualna regeneracja
- 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)
- 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]	**520x835x800**
Moc [kW]	**12,6**
Zasilanie [V]	**400**
Pojemność	**10xGN1/1**
Waga [kg]	**89**
Odległość między prowadnicami [mm]	**68**
Zakres temperatury [°C]	**30 - 260**
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

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