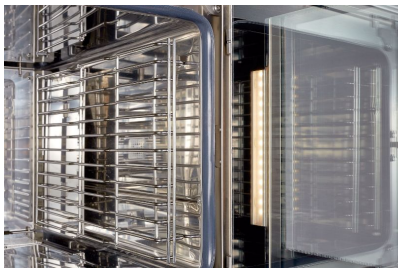
# BAKE MASTER 6E

## Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | piekarniczo-cukierniczy | automatyczny system myjący | 6x600x400 | 12,6 kW | 400 V | Mychef BAKE MASTER 6E

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

### 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) (opcja)

### 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% 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

## Opis

- 3 tryby gotowania: Konwekcja (od 30° do 260°C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30° do 260°C) /para wodna nasycona (od 30° do 130°C)
- **SmartWind.** Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość: **4 prędkości**
- **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
- **MyCare. Automatyczny, inteligentny system czyszczący**
- System szybkiego schładzania Cooldown – pozwala na szybkie i bezpieczne czyszczenie z systemem MyCare
- Automatyczne pre-heating. Ultraszybkie nagrzewanie wstępne
- Programy + Fazy gotowania w każdym programie: 40 + 3
- 7 przycisków szybkiego dostępu do zapisanych programów
- Sonda wewnętrzna jednopunktowa
- Manualna regeneracja
- Proste w czyszczeniu prowadnice typu L
- Wyświetlacz LED
- Wizualny 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 IPX5

## 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
- **MYCHA229 -** podstawa z prowadnicami 600 x 400. Odległość między prowadnicami: 68 mm
- **MYCHA352 -** okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA267 -** przedni okap kondensacyjny pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja
- **MYCHA270 -** przedni okap kondensacyjny z filtrem węglowym pochłania i skrapla parę wodną z komina i drzwi pieca. Łatwa instalacja

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary [mm] | **760x785x865** |
| Moc [kW] | **12,6** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Pojemność | **6x600x400** |
| Waga [kg] | **94** |
| Odległość między prowadnicami [mm] | **85** |
| Zakres temperatury [°C] | **30 - 260** |
| Zalecana dzienna ilość wypiekanych bagietek (gramatura 250 g, długość 54 cm) | **90** |
| Zalecana dzienna ilość wypiekanych rogalików (gramatura 85 g, średnica 10 cm) | **288** |

**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.