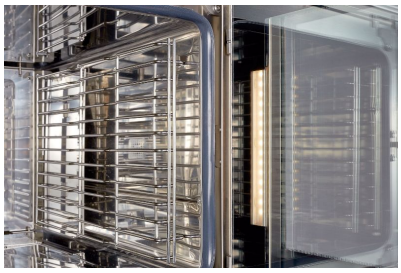
iCook MAX 202E TSC

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | z wózkiem | automatyczny system myjący | 20xGN2/1 | 65,7 kW | 400 V | Mychef iCook MAX 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

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)

Smart Clima Plus

Inteligentny system tworzenia i zarządzania systemem. Dzięki zaawansowanym czujnikom, piec monitoruje wilgotność w komorze pieczenia, wprowadzając lub odprowadzając parę, aby uzyskać pożądany rezultat

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



RESTOQUALITY

Innowacyjność Doświadczenie Niezawodność

Wbudowane oświetlenie LED

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

Złącze USB

Złącze USB dla rejestrowania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz wysyłania i pobierania programów. Urządzenie umożliwia rejestrowanie temperatur i zdarzeń występujących podczas normalnego użytkowania. Dostępne dla modeli COMPACT CONCEPT, COMPACT EVOLUTION, iCOOK, iBAKE, iCOOK MAX oraz iBAKE MAX

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

NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym ze spokojem o swoje dania. W przypadku, gdy temperatura spadnie poniżej 56 °C, piec wyda widoczne i dźwiękowe ostrzeżenia

Panele sterowania iCOOK & iBAKE

Inteligentny interfejs umożliwiający wprowadzanie zmian w przepisach

Łatwy w użyciu panel sterowania z 10-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, który umożliwia intuicyjną obsługę pieców iCOOK oraz iBAKE

Umożliwia on dostosowanie menu zgodnie z potrzebami każdego użytkownika, zapamiętanie do 400 programów po 10 kroków każdy, oraz możliwość jednoczesnego gotowania różnych rodzajów potraw w tym samym czasie na oddzielnych poziomach

Dzięki połączeniu z MyCloud, można przeglądać postępy w gotowaniu, a także tworzyć i zapisywać przepisy z dowolnego miejsca

Opis

- **Piec Mychef iCook** to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, usług cateringowych i zakładów produkcyjnych
- Posiada on **3 tryby gotowania**: Konwekcja (od 30 °C do 280 °C) / Mieszany: konwekcja + para (od 30 °C do 280 °C) / para wodna nasycona (od 30 °C do 130 °C)
- Automatyczne wstępne nagrzewanie lub schładzanie komory gotowania
- **SmartWind -** szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość
- **6 prędkości wentylatora**
- **MultiSteam** - opatentowana technologia podwójnego wtrysku pary
- **SmartClima Plus**- inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności
- **DryOut Plus** - aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty
- **MySmartCooking** - inteligentny system gotowania. Wybierz produkt, rodzaj obróbki , dostosuj wielkość, stopień przyrumienienia i ustawienia punktowe, a piec sam obliczy parametry, aby uzyskać doskonały rezultat
- **Multilevel** - zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji ? la carte
- **Just In Time** - Synchronizuje wkładanie pojemników, aby wszystkie potrawy były przygotowywane w tym samym czasie
- Połączenie Wi-Fi , z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania
- **MyCloud** - pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami, która jest stale aktualizowana
- Programy + Fazy gotowania w każdym programie (400 + 10)
- **FastMenu** - utwórz ekran szybkiego dostępu z wybranymi programami i funkcjami
- **Cooking Check** - podsumowanie dziennego, miesięcznego lub rocznego zużycia
- **NightWatch** - automatycznie kontynuuje nocne gotowanie od miejsca, w którym zostało przerwane w przypadku awarii zasilania
- **MyCare** - automatyczny, inteligentny system czyszczący z wykrywaniem stopnia zabrudzenia i automatycznym ostrzeganiem (4 stopnie + płukanie)
- Wielopunktowa sonda wewnętrzna
- **Prowadnice typu C** - Prowadnice z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym
- **10-calowy ekran dotykowy TFT**
- Złącze USB do aktualizacji oprogramowania i rejestrowania danych HACCP
- Widoczny 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)**
- Chłodzi wodę odpływającą, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur
- Rączka i elementy z tworzywa sztucznego są pokryte powłoką antybakteryjną
- Stopień ochrony IPX5
- **Wózek z prowadnicami na GN 2/1 -**pojemność 20 pojemników GN 2/1 i odległość między prowadnicami 67 mm, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316L
- **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 - 280**
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.