FOUR 6 NIVEAUX DIGITAL 600 X 400 SÉRIE TOUCH EVOLUTION MODÈLE PE 66 TC 1B MARQUE MEC

~~€ 8.683,65~~ **€ 6.037,50**

Marque : MEC

UGS : PE 66 TC 1B
Catégories : four gastro GN1/1, Fours de boulangerie 400/800 x 600

DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque : Mec

Le fours TOUCH Evolution représentent la dernière génération du made in Italy"

- La ligne TOUCH Evolution a été dessiné pour répondre à la demande croissante **d'équipement innovant** dans les cuisines professionnelles.
- Notre objectif est de soutenir la créativité des chefs avec un **équipement intelligent**.
- Les fours TOUCH Evolution ont un affichage de 7" avec **résolution 800x480 et technologie IPS**.
- Ils sont également équipés d'un **système Android** qui excelle en **facilité d'utilisation** et habilité à exploiter les plateformes cloud de façon simple et efficace.

TOUCH EVOLUTION technology

Chefs

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Notre **plate forme cloud** offre un nombre croissant de recettes partagées, vidéos et des conseils culinaires.
- Les fours **TOUCH Evolution** vous permettent de choisir parmi **400 programmes de cuisson** dont 150 programmes standard conçus par les plus grands chefs internationaux.
- Mec Cloud est une source infinie de recettes, des conseils et des vidéos explicatives qui vous permet d'être toujours au courant des dernières tendances
- internationales dans la restauration.
- Consulter est facile mais aussi très intuitif.
- Il suffit de créer votre compte personnel et vous laisser impressionner par le monde de Mec TOUCH Evolution avec sa large gamme d'équipements de **qualité MADE IN ITALY.**
- Dès que vous trouvez le contenu qui vous intéresse, vous pouvez le **télécharger sur une clé USB** pour le charger dans la **mémoire du four**.
- Cela vous permet de **personnaliser votre four**, créer vos propres recettes et même ajouter les images de Vos créations.

MEC TOUCH Evolution grandit avec toi !

CUISSON AUTOMATIQUE

- Les **meilleurs chefs internationaux** ont mis à votre disposition leur expérience dans la création d'un large éventail de programmes de cuisson pour aider à la préparation de plats superbes.

CUISSON MANUELLE

- TOUCH Evolution **garantit d'excellents résultats** de cuisson grâce au **contrôle précis de la température**, une répartition uniforme de la chaleur, le contrôle de l'humidité et de la sonde de température à coeur dans différentes parties du produit.

CUISSON AVEC SONDE A CEUR

- TOUCH Evolution double qualité et **précision de la cuisson** avec la **sonde à coeur** et double également la certitude du résultat en offrant la possibilité d'utiliser deux sondes distinctes en même temps (la deuxième sonde est facultative).

CUISSON UNIFORME

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Le système dynamique de distribution et circulation de l'air permet de régler le **ventilateur à 10 vitesses différentes** avec inverseur.
- **L'hélice du ventilateur formée par 6 lames** avec inversion automatique et système d'extraction garantissent également **d'excellents résultats**
- dans les fours à pleine charge**.**

CUISSON A VAPEUR-

- **Excellents résultats** dans la cuisson à vapeur quelle que soit la température entre 48 et 130 ° C grâce au **système d'injection directe**, à la distribution dynamique de la circulation de l'air et à la technique d'extraction du climat.

ASSISTANCE

- A condition que Votre four TOUCH EVOLUTION soit **connecté à notre service cloud**, son wi-fi d'origine permet de surveiller de façon constante le fonctionnement et organiser l'assistance rapidement en cas de problème.

CONTROLÉ À DISTANCE /HACCP

- Le fonctionnement des fours TOUCH EVOLUTION peut être **contrôlé à distance (par PC, Tablette ou smart phone)** et peut peut être analysée pas à pas la cuisson de n'importe quel plat.
- Les données HACCP peuvent être t**éléchargés sur une clé USB** pour le stockage et récupération afin de maximiser la **sécurité des aliments** et assurer le respect de la loi.

ATTENTION CLOUD UNIQUEMENT EN ITALIE

TOUCH EVOLUTION technology

REGENERATION DE LA SONDE AU COEUR

- Un choix de programmes de régénération pour les aliments de taille moyenne/grande assure la sécurité et la qualité d'un produit fraichement sorti du four.

REGENERATON A TEMPS

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Les programmes de régénération à temps pour les aliments délicats assure le maintien de la fraicheur et le parfum des plats.

CUISSON DE NUIT

- **Temps de cuisson programmable** à basse température pendant les heures de nuit afin **d'économiser le temps**, de **réduire la consommation d'énergie** et d'optimiser les temps de travail.

CUISINER ET RETENIR

- Nos chefs experts ont créé des programmes pour garder les aliments à la température idéale sans les laisser sécher ou faire perdre leur saveur, leur arôme et la consistance.

CUISSON MULTI NIVEAUX

- Cette fonction spéciale vous permet de cuisiner des plats ensemble qui nécessitent des temps de cuisson différents.
- **TOUCH EVOLUTION va vous indiquer,exactement quels aliments peuvent être cuits ensemble** et émet des signaux acoustiques et visuels pour vous informer lorsque vous devez charger différents plateaux.
- Cela vous permet d'organiser les temps de cuisson et servir des plats différents en même temps.

REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

- **Programme de refroidisement automatique** pour abaisser rapidement la température interne de la chambre.

AUTO NETTOYAGE

- Notre nouveau **système de lavage automatique** intégré assure un nettoyage efficace à un coût réduit grâce à l'utilisation d'un détergent liquide.
- **Trois programmes de lavage** (doux, moyen et fort) en fonction des conditions du four.
- Possibilité de **programmer le temps d'auto nettoyage afin d'économiser l'énergie.**

RINÇAGE

- Si vous avez besoin de changer rapidement les plats, TOUCH EVOLUTION est équipé de **3 programmes de rinçage** (doux, moyen et fort) pour éliminer les résidus et les odeurs des

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

aliments cuits avant et pour assurer une **meilleure qualité et hygiène**.

- **Contrôle numérique 400 programmes, 2 moteurs**, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage **10 vitesses**, 10 cycles de cuisson pour **chaque programme, 150 recettes** de cuisine/250 recettes gratuites, système d'auto nettoyage intégré, système android pour **connexion wifi, CLOUD** pour **contrôle à distance**, clé USB.

- Capacité de charge : 6 niveaux 600 x 400mm - GN1/1
- Dimensions extérieures : 792 x 954 x 941mm
- Espacement entre le niveaux : 80mm
- Température : 280°C
- Puissance 10,8 kw
- Alimentation : 400V 3N/ 50/60Hz
- Poids : 115 kg

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55