MITI



HIZLI, PRATİK, LEZZETLİ, GÜVENLİ

MITI



Mutfaklarda Yenilikçi Yaklaşımlar

Hız , Kolaylık ve Lezzet bir arada...

İÇİNDEKİLER

02 Hakkında

03 Ev Tipi Infrared Pişirici

04 Ofis Tipi Infrared Pişirici

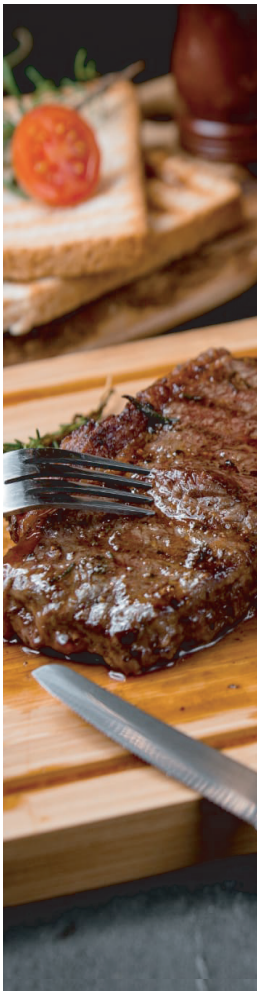
05 Endüstriyel Tip Infrared Pişirici

06 Teknik Özellikler

07 Teknik Özellikler

08 Özellik - Fayda

HAKKINDA...



Infrared Teknolojisi ile Besinlerin Hazırlanması

Infrared teknolojisiyle Ar-Ge Merkezimizde uzun süren araştırmalar ve denemeler sonrasında üretime hazır olan ürünlerimiz, modern ev mutfakları ,ofis mutfakları ile endüstriyel mutfak alanlarında , etkili ve lezzetli pişirme deneyimi sunmak üzere geliştirilmiştir. Kullanıcılarımıza hızlı, verimli ve besin değerini kaybetmemiş gıdaların en lezzetli şekilde pişirilmesini sağlayarak hayatlarını kolaylaştırmanın yanında sevdikleri ile birlikte geçirecekleri zamanları değerli kılmak üzere tasarlanmışlardır.

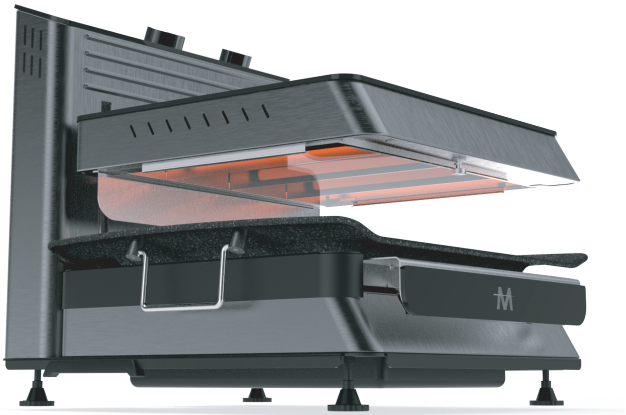
Infrared teknolojisine sahip olan ürünümüz, ısıyı doğrudan yiyeceklere ileterek pişirme süresini kısaltır ve enerji tüketimini azaltır. Her bir ürün, kullanım amacına göre özel olarak tasarlanmış olup, yüksek kalite metal aksamlarla desteklenmiştir. Kullanılmış olan metal parçalarımız, uzun ömürlü ve geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir,bu da çevre kirliliğini azaltarak sürdürülebilir bir kullanım sağlamaktadır.

Ev Tipi
Infrared Pişirici

Mutfaklarda Yenilikçi Yaklaşımlar
Hız , Kolaylık ve Lezzet bir arada...

Evde mutfakta geçirilen zamanı daha keyifli ve verimli hale getiren MiiTi ev tipi modeli, hızlı pişirme özelliği sayesinde yiyeceklerin pişirme sürecini pratik ve zahmetsiz hale getirir.

Kısacası sevdiklerinizle birlikte geçireceğiniz zamanı daha lezzetli hale getirir...



Ofis Tipi Infrared Pişirici

Ofis tipi Infrared pişiricilerimiz, çalışma alanlarındaki yemek hazırlıklarını kolaylaştırmak ve verimliliği artırmak için özel olarak tasarlanmıştır.

İki farklı bölümde iki farklı gıdanın değişken sıcaklık ve ısı dereceleri ile pişirilmesini sağlayabilir. İki bölüm de birbirinden bağımsız olarak değişken ısılarda çalışabilir veya tek bir birim kendi başına çalışabilir.
Bu özellik hem maliyet hem de zaman açısından büyük kolaylık sağlamaktadır.

Estetik ve kompakt yapısı ile ofis ortamlarına mükemmel uyum sağlar. Aynı zamanda güçlü performansı ve kullanıcı dostu özellikleri ile üst düzey pişirme verimliliği sunar.

UYGULAMA ALANLARI

Ofis Mutfakları
Küçük Ticari Alanlar
AVM Yemek Alanları



Endüstriyel Tip Infrared Pişirici

Yüksek Performans ve Enerji Verimliliği

Endüstriyel tip Infrared pişiricilerimiz, büyük ölçekli mutfaklar ve ticari alanlar için özel olarak tasarlanmış, güçlü ve yüksek kapasiteli pişirme çözümleri sunar.

Üç Farklı bölümde üç farklı gıdanın değişken sıcaklık ve ısı dereceleri ile pişirilmesini sağlayabilir.

Üç bölümde birbirinden bağımsız olarak değişken ısılarda çalışabilir.

Tek veya iki birim kendi başına çalışabilir.
Bu özellik hem maliyet hem de zaman açısından büyük kolaylık sağlamaktadır.

UYGULAMA ALANLARI

Restoran ve Kafeler
Küçük ve büyük ölçekli endüstriyel mutfaklar
Fabrika ve işletme mutfakları



TEKNİK ÖZELLİKLER

	MiiTi 04	MiiTi 06	MiiTi 09
BOYUT (mm) : (Derinlik x Uzunluk x Yükseklik)	392 x 427 x 365	528 x 523 x 400	756 x 528 x 400
NET AĞIRLIK (kg) :	14,5	24	35
PİŞİRME YÜZEYİ (mm) :	275 x 233	455 x 303	685 x 303
EKRAN TÜRÜ :	Düğme kontrollü	Düğme kontrollü	Düğme kontrollü



TEKNİK ÖZELLİKLER

	MiiTi 04	MiiTi 06	MiiTi 09
GÜÇ (W) :	1760	3028	4528
VOLTAJ (V) :	220 / 230	220 / 230	220 / 230 V ~ Trifaz
FREKANS (Hz) :	50 / 60	50 / 60	50 / 60
AMPER (A) :	8	12,59 - 13,16	18,83 - 19,68



ÖZELLİK - FAYDA

1. Hızlı Pişirme

•Daha hızlı ve verimli pişirme süreci sayesinde zamandan tasarruf sağlar ve yemeklerin hızlı bir şekilde hazırlanmasına olanak tanır.

2. Enerji Verimliği

•Yiyecekleri hızlı pişirdiği için enerji tasarrufu sağlar.

3. Kolay Temizlik

•Yüzeylerin düzgün ve kolay temizlenmesi, mutfakta geçirilen zamanın azalmasına yardımcı olur.

4. Çevre Dostu Malzeme

•Ürünlerimiz, doğal malzemelerden üretilmiştir ve neredeyse tamamı yüksek kaliteli çelik materyallerden oluşmaktadır. Kullanılan malzemeler, ürünlerin dayanıklılığını ve uzun ömürlülüğünü artırırken, çevre dostu ve sürdürülebilir bir çözüm sunar.

5. Kokusuz ve Dumansız

•Pişirme sırasında koku ve duman üretmez, böylece ofis veya kapalı alanlarda temiz ve sağlıklı bir hava ortamının devamlılığını sağlar.

6. Yiyeceklerin Tat ve Besin Değerlerini Koruma

•Yiyeceklerin doğal tatlarını ve besin değerlerini değiştirmez. Doğrudan ısıtma yöntemi, yiyeceklerin dışını hızlıca pişirirken içindeki besin maddelerini , lezzetlerini ve suyunu muhafaza eder. Infrared pişirme, yiyecekleri içten dışa doğru pişirir ve bu süreç, yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini sağlar.

7. Tüketim özelliği ve Damak Lezzetine Uygun Pişirme

•Yiyeceklerin ve gıdaların pişirilmesi esnasında özel tüketici tercihlerine yönelik pişirme yaparken ; Uygun damak zevkine hitap edecek şekilde az-orta ve çok pişirme ile tüm ihtiyaçlara karşılık verecek şekilde fayda sağlar.

BİZE ULAŞIN

E-mail

info@miiti.com.tr

Website

https://www.miiti.com.tr

Telefon

+90 222 236 09 70

Adres

Organize San.Böl.14.Cad. No: 9
Eskişehir, Türkiye

Tüm hakları Tanatar Kalıp ve Pres İşleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi'ne aittir.
İzinsiz kullanılamaz, kısmen veya tamamen çoğaltılamaz.

MT - 01 - 261124