

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Gastro 5× GN 1/1, elektryczny, Tecnoeka, 400V/7800W, 730x849x(H)700mm Tecnoeka MKF

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511BM

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 849
Wysokość (mm): 700
Moc wejściowa (W): 7800
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 5
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 370
Wewnętrzna wysokość (mm): 425
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 10
Akcesoria w zestawie: System myjący

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1, 30–270°C, Black Mask, 7” Touch, 400V/7800W, 730x849x(H)700mm Hendi MKF511BM

Hendi MKF511BM Black Mask to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zaprojektowany dla restauracji, hoteli i kuchni produkcyjnych, które oczekują powtarzalności, kontroli i maksymalnej wydajności. Intuicyjne sterowanie dotykowe, zaawansowana regulacja wilgotności oraz funkcja sondy rdzenia

zapewniają pełną kontrolę nad procesem pieczenia.

?? Pełna kontrola temperatury i pary

Zakres pracy:

- Temperatura: **30–270°C**
- Nawilżanie: **0–100%** (co 10%)
- Temperatura rdzenia: 1–99°C
- System ΔT – pieczenie różnicowe

Wentylacja:

- 3 prędkości wentylatora
- Tryb półstatyczny
- Możliwość zatrzymania wentylatorów

Dzięki precyzyjnej kontroli parametrów możliwe jest zarówno intensywne pieczenie konwekcyjne, jak i delikatne gotowanie z kontrolą wilgotności.

?? 7-calowy ekran dotykowy Black Mask

- Intuicyjny interfejs dotykowy
- Wstępne podgrzewanie (10–150°C)
- Opóźniony start do 23h 59min
- Podtrzymywanie temperatury 65–100°C
- Funkcja HACCP

Panel „Black Mask” umożliwia szybkie ustawienie wszystkich parametrów bez konieczności przerywania pracy kuchni.

?? Sonda rdzenia i technologia ΔT

- Pieczenie do osiągnięcia zadanej temperatury produktu
- Automatyczne przejścia między etapami
- Precyzyjne, wolne pieczenie niskotemperaturowe
- Idealne do mięsa, ryb i regeneracji

System ΔT utrzymuje stałą różnicę między temperaturą komory a wnętrzem potrawy, co zapewnia soczystość i minimalną utratę masy.

?? Programowanie i automatyzacja

- Do 10 etapów pieczenia w jednym cyklu
- Książka receptur producenta
- Książka „Szefa Kuchni” – do 100 własnych programów
- Import/eksport programów przez USB

Możliwość zapisu i powtarzalności procesów minimalizuje błędy personelu i zwiększa efektywność produkcji.

?? Bezpieczeństwo i normy UE

- Zgodność z dyrektywą 2006/42/WE
- EN 60335-1 ; EN 60335-2-42
- System zabezpieczeń drzwi
- Alarmy błędów i komunikaty serwisowe

Urządzenie spełnia europejskie normy bezpieczeństwa i jest przeznaczone do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych.

Dane techniczne

Pojemność GN 1/1
Napięcie 400 V
Moc 7800 W
Wymiary (W)849 x (H)700 mm

Numer artykułu: MKF511BM