

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 11 × GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, elektryczny, Tecnoeka, 400V/15400W

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111S

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 855
Wysokość (mm): 1130
Moc wejściowa (W): 15400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 11
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 372
Wewnętrzna wysokość (mm): 855
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 5
Jednostka stopniowania: °C

Piec konwekcyjno-parowy Hendi Millennial Smart MKF1111S – 11×GN 1/1, 15400 W, 400 V, 730×855×(H)1130 mm

Piec konwekcyjno-parowy Hendi Millennial Smart MKF1111S to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii. Model należy do serii **Millennial Smart**, zaprojektowanej z myślą o maksymalnej prostocie obsługi oraz wysokiej wydajności w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i cateringowych.

Urządzenie umożliwia jednoczesne przygotowanie potraw w **11 pojemnikach GN 1/1**. System konwekcyjny z **dwoma wentylatorami z autorewersem** zapewnia równomierną cyrkulację powietrza i stabilne warunki pieczenia.

Seria Millennial Smart

Seria **Millennial Smart** to linia niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjno-parowych przeznaczonych dla profesjonalnej gastronomii.

- dwie grupy urządzeń: **Smart Gastro** (GN 1/1) oraz **Smart Bakery** (blachy 600×400 mm)
- cztery wielkości pieców umożliwiające przygotowanie **od 72 do 480 posiłków dziennie**
- dostępne wersje **elektryczne oraz gazowe**
- intuicyjne sterowanie elektromechaniczne niewymagające specjalistycznego szkolenia

Panel sterowania

- sterowanie elektromechaniczne za pomocą **3 pokręteł**
- regulacja temperatury **100–270°C**
- timer **10–120 minut** lub praca ciągła
- **5-stopniowa regulacja zaparowania** komory
- możliwość pracy w suchym powietrzu lub w trybie konwekcyjno-parowym

Najważniejsze cechy

- pojemność **11 × GN 1/1**
- wydajność **165–220 dań dziennie**
- 2 wentylatory z autorewersem
- odstęp prowadnic **68 mm**
- para generowana przez **bezpośredni natrysk wody**
- **5 poziomów zaparowania**
- równomierna cyrkulacja powietrza
- komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami
- podwójnie przeszklone drzwi
- oświetlenie **LED komory**

- stopień ochrony **IPX4**
- zabezpieczenie przed przegrzaniem

Konstrukcja i bezpieczeństwo

- komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- obudowa ze stali nierdzewnej
- tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie
- podwójnie przeszklone drzwi z zawiasem po prawej stronie
- blokada drzwi w pozycjach **60°, 90°, 120° i 180°**
- grawitacyjne chłodzenie zewnętrznej szyby
- uszczelka drzwi z odpornego na wysoką temperaturę silikonu
- łatwe otwieranie wewnętrznej szyby do czyszczenia
- rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary
- izolowana obudowa zwiększająca efektywność energetyczną
- regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca

Instalacja

Urządzenie wymaga podłączenia do:

- instalacji elektrycznej **400 V**
- instalacji wodnej (woda uzdatniona)
- odpływu do kanalizacji

Zgodnie z zaleceniami producenta instalacja powinna zostać wykonana przez **wykwalifikowanego elektryka**.

Dane techniczne

Seria Millennial Smart

Producent Hendi

Model	KBF111S
Pojemność	111 l
Odpasowane pojemniki	GN 1/1
Zakres temperatur	20 – 270 °C
Stopniowanie temperatury	5 °C
Timer	120 min / praca ciągła
Ilość wentylatorów	1 (cyrkulacja)
Odstęp prowadnic	80 mm
Zasilanie	230 V
Moc	1400 W
Element grzewczy	Grzałka
Panel sterowania	Analogowy
Stopień ochrony	IPX4
Materiał komory	Stal nierdzewna AISI 304

Materiały	Stal nierdzewna 18/0, podwójne szkło drzwi
Wymiary	(W)855 × (H)1130 mm
Wymiary komory	(W)372 × (H)855 mm
EAN	8718174314361

Numer artykułu: MKF1111S
Dedykowana podstawa pod piec: 229521