

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 7 × GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, elektryczny, Tecnoeka, Millennial S

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711S

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 855
Wysokość (mm): 850
Moc wejściowa (W): 10400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 7
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): 370
Wewnętrzna wysokość (mm): 575
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 5
Jednostka stopniowania: °C

Piec konwekcyjno-parowy 7xGN 1/1, 400V/10,4kW, 730x855x850mm Millennial Smart Hendi MKF711S

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro to wydajne i niezawodne urządzenie przeznaczone do kuchni gastronomicznych o dużym obciążeniu pracy. Model MKF711S umożliwia przygotowanie od **105 do 140 dań dziennie**, zapewniając równomierne pieczenie, regenerację,

gotowanie na parze oraz obróbkę mieszaną.

To rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu i stołówek, które potrzebują maksymalnej kontroli nad procesem obróbki termicznej przy zachowaniu prostoty obsługi.

Najważniejsze korzyści dla kuchni profesjonalnej

- ✔ Pojemność: **7 × GN 1/1**
- ✔ Zakres temperatury: **100°C – 270°C**
- ✔ 5-stopniowa regulacja zaparowania
- ✔ 2 wentylatory z autorewersem
- ✔ Komora ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- ✔ Moc: **10,4 kW / 400V**
- ✔ Stopień ochrony: **IPX4**

Precyzyjna kontrola parametrów pieczenia

Model MKF711S wyposażony jest w **elektromechaniczny panel sterowania z trzema pokrętłami**, który umożliwia szybkie i intuicyjne ustawienie:

- czasu pracy (10–120 min lub tryb ciągły),
- temperatury w zakresie 100–270°C,
- intensywności pary (5 poziomów).

Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody, co zapewnia stabilne warunki wilgotnościowe w komorze. W połączeniu z systemem autorewersu wentylatorów gwarantuje to równomierne efekty pieczenia na wszystkich poziomach.

Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

Komora pieca wykonana została z wysokiej klasy stali nierdzewnej **18/10 (AISI 304)**. Tłoczona konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie i ogranicza gromadzenie zabrudzeń.

- Podwójnie przeszklone drzwi
- Grawitacyjnie chłodzona szyba zewnętrzna
- Oświetlenie LED komory
- Blokada otwarcia drzwi przy 60°, 90°, 120° i 180°
- Uszczelka silikonowa odporna na wysoką temperaturę
- Rynienka odprowadzająca skropliny

Izolowana obudowa ogranicza straty energii i zwiększa bezpieczeństwo personelu.

Bezpieczeństwo i zgodność z normami

Urządzenie spełnia wymagania:

- Dyrektywy Maszynowej 2006/42/WE

- EN 60335-1 oraz EN 60335-2-42
- Rozporządzenia (WE) 1935/2004
- Stopień ochrony IPX4
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Poziom hałasu poniżej 70 dB zapewnia komfort pracy w kuchni.

Dane techniczne

Napięcie	400 V
Moc	400 W
Wymiary	730 x 855 x 850 mm
Wymiary komory	590 x 370 x 575 mm
Pojemność	GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Waga netto	96 kg

Ilość wentylatorów	1 (sąsiadujących)
Zakres temperatur	200–270°C
Analogowy	Analogowy

Numer artykułu: MKF711S