



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen  
Gastro Compact 6×GN 2/3 elektryczny 400V/5200W  
500x750x700mm Tecnoeka MKF623CTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF623CTS

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 500

Szerokość (mm): 750

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna długość (mm): 380

Wewnętrzna szerokość (mm): 360

Wewnętrzna wysokość (mm): 439

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Stopniowanie: 10

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 5200

Minutnik: 12

Akcesoria w zestawie: System myjący

Maksymalna pojemność: 6

Panel sterowania: Cyfrowy

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL TOUCH SCREEN COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim

Piece MILLENNIAL TOUCH SCREEN posiadają trzy opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego

---

zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piec MILLENNIAL mają pełną kontrolę nad zarządzaniem poziomem wilgotności z komory gotowania

#### NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:

##### Multi Level

Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

##### Wielopunktowa sonda

Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

##### Automatyczny system myjący

Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Intensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

##### Pre-Heating

Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

##### Holding

Utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

##### Cool Down

Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

##### HACCP

Możliwość ścziwania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

##### Proofer

Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

##### Holding Cabinet

Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

##### Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

##### Trzy prędkości wentylatorów

Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

##### Gotowanie z użyciem sondy

Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

##### Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.

Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

##### Port USB

Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

#### POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMACT:

Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C

Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy

Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

---

Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)  
Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania  
Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED  
Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu  
Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie  
Drzwi z zawiasem po prawej  
Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi  
Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany  
Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni  
Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze  
Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304  
Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca  
Obudowa w całości ze stali nierdzewnej  
Współczynnik szczelności: IPX 5  
Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca  
Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji  
Sterowanie elektroniczne  
Wydajność: 54-72 dań/dzień  
Odległość między prowadnicami: 68 mm  
1 wentylator z autorewersem  
Podstawa pod piec: 229545