



**Piec konwekcyjno-parowy Millennium Black Mask  
Gastro Compact 10×GN 1/1 elektryczny 400V/15400W  
500x930x970 Tecnoeka MKF1011CBM**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1011CBM

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 500

Szerokość (mm): 930

Wysokość (mm): 970

Wewnętrzna długość (mm): 380

Wewnętrzna szerokość (mm): 540

Wewnętrzna wysokość (mm): 711

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): 15400

Minutnik: 12

Aksesoria w zestawie: System myjący

Maksymalna pojemność: 10

Panel sterowania: Cyfrowy

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK 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, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają dwa 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

#### NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:

##### 1-punktowa 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 śczytania 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 100 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 100 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 od 1500 do 2800 obr./min

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 BLACK MASK GASTRO COMPACT:

Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C

Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP

Opóźnienie automatycznego włączenia 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 4  
Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca  
Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji  
Sterowanie elektroniczne  
Wydajność: 150-200 dań/dzień  
Odległość między prowadnicami: 68 mm  
1 wentylator z autowrętem  
Podstawa pod piec: 229545