



## Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 10,4kW Black Mask | Hendi MKF711BM

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711BM

### Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 849

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 370

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 7

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 10400

Minutnik: 12

Oficjalna dystrybucja: Hendi

## Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1, 400V / 10,4 kW – Hendi Millennial Black Mask MKF711BM

Piec konwekcyjno-parowy Hendi MKF711BM z serii **Millennial Black Mask** produkcji **Tecnoeka** to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz cateringu. Piec umożliwia przygotowywanie potraw w trybie konwekcyjnym, parowym oraz combi, zapewniając precyzyjną kontrolę temperatury, wilgotności oraz czasu obróbki.

Dzięki zaawansowanym technologiom Tecnoeka, takim jak **Airflowlogic™** oraz **Humilogic™**, piec zapewnia równomierną cyrkulację powietrza i optymalne nawilżenie komory, co przekłada się na powtarzalne efekty pieczenia oraz zachowanie naturalnego smaku i aromatu potraw.

---

## ?? Parametry pracy

- Zakres temperatur: **30°C – 270°C**
- Stopniowanie temperatury: **co 10°C**
- Elektroniczna regulacja wilgotności: **0–100%** (10 poziomów)
- Tryby pracy: konwekcyjny / parowy / konwekcyjno-parowy (combi)
- Funkcja **DELTA T**
- Pre-heating – nagrzewanie komory o +30°C powyżej temperatury zadanej
- Multilevel – gotowanie różnych potraw jednocześnie
- Holding Cabinet – utrzymywanie temperatury serwowania
- Cool Down – szybkie schładzanie komory
- Wydajność: **105–140 dań dziennie**

---

## ?? System cyrkulacji powietrza

- 2 wentylatory z autorewersem
- 3 prędkości wentylatora
- Zakres prędkości: **1500 – 2800 obr./min**
- System **Airflowlogic™** – zoptymalizowana cyrkulacja powietrza
- System **Humillogic™** – wydajne wtryskiwanie wody za wentylatorem

---

## ?? Sterowanie i programowanie

- Kolorowy **7-calowy ekran dotykowy**
- Cyfrowy panel sterowania
- Możliwość zapisania **100 programów**
- Do **10 etapów** w jednym programie
- Programowanie opóźnionego startu do **24 godzin**
- Minutnik do **11 h 59 min** lub praca ciągła
- Port **USB – zapis danych HACCP**
- Sonda temperatury produktu – 1 punkt pomiarowy

---

## ?? Konstrukcja i higiena

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- Wnętrze komory ze stali nierdzewnej **18/10**



- 
- Podstawa pod piec – **229521**
  - Okap kondensacyjny – **MKKC711**
  - Zestaw do piętrowania – **MKS11**

**Numer artykułu: MKF711BM**