

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Gastro 7× GN 1/1, elektryczny, Tecnoeka, Millennial Black Mask, 400V/10400W, 730x8

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711BM

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 849
Wysokość (mm): 850
Moc wejściowa (W): 10400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 7
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 12
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 370
Wewnętrzna wysokość (mm): 575
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 10
Jednostka stopniowania: °C
Akcesoria w zestawie: System myjący

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 **Humilogic™** – 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**
- Komora tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami
- Drzwi z podwójną szybą, wentylowane grawitacyjnie
- Zawiasy drzwi po prawej stronie
- Blokada drzwi w pozycjach: **60°, 90°, 120°, 180°**
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem
- Automatyczny system myjący **– 4 programy** (eco, normalny, intensywny, płukanie)
- Regulowane nóżki umożliwiające poziomowanie urządzenia

?? Specyfikacja techniczna

Seria	Centennial Black Mask
Pojemność komory	60 l
Odległość między prowadnicami	600 mm
Wymiary komory (D×S×W)	370 × 555 × 370 mm
Wymiary zewnętrzne (D×S×W)	849 × 850 × 849 mm
Moc	1400 W
Napięcie	230 V
Zakres temperatur	23 – 100 °C
Ilość wentylatorów	2
Element grzewczy	Elektryczny
Stopień ochrony	IP21
Podłączenie do wody	Nie
Producent technologii	Poland

EAN	4242005174319137

Kompatybilne akcesoria

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

Numer artykułu: MKF711BM