



## **Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1, 400V/11400W, 730x849x(H)850mm | Hendi MKF711TS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711TS

### 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): 11400

Minutnik: 12

## **Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1 400V/11400W, 730x849x(H)850mm Tecnoeka MKF711TS**

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka z serii Millennial Touch Screen przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie umożliwia pieczenie, gotowanie na parze, regenerację potraw oraz przygotowywanie wypieków dzięki połączeniu technologii konwekcyjnej i parowej. Komora pieca mieści 7 pojemników gastronomicznych GN 1/1, co pozwala na jednoczesną obróbkę wielu potraw przy zachowaniu równomiernych warunków przygotowania.

Piec wyposażony jest w nowoczesny panel sterowania Touch Screen umożliwiający programowanie procesów kulinarnych oraz zapisywanie do 500 programów z maksymalnie 10 krokami w każdym. Urządzenie posiada automatyczny system myjący, port USB do pobierania danych HACCP oraz moduł Wi-Fi umożliwiający aktualizację oprogramowania.

---

## Dlaczego warto wybrać ten model?

**Pojemność 7 × GN 1/1** Komora pieca umożliwia jednoczesną obróbkę wielu potraw w standardowych pojemnikach gastronomicznych GN 1/1.

**Panel dotykowy Touch Screen** Intuicyjny ekran dotykowy umożliwia wygodne sterowanie parametrami pieczenia i zapisanymi programami.

**Programowanie pracy** Możliwość zapisania do 500 programów kulinarnych z maksymalnie 10 etapami w każdym programie.

**Opóźniony start** Funkcja programowania uruchomienia pieca z opóźnieniem do 24 godzin.

**Automatyczny system myjący** System mycia komory z różnymi trybami pracy umożliwia szybkie utrzymanie urządzenia w czystości.

**USB i HACCP** Port USB umożliwia pobieranie danych HACCP oraz zarządzanie programami.

**Wi-Fi** Połączenie Wi-Fi umożliwia aktualizację oprogramowania urządzenia.

**Menu w 42 językach** Obsługa urządzenia możliwa w wielu językach dzięki rozbudowanemu systemowi menu.

---

## Technologia i systemy Tecnoeka

Piec wyposażony jest w opatentowane technologie Tecnoeka poprawiające wydajność pracy i jakość obróbki termicznej potraw.

- **Airflowlogic™** – zoptymalizowana cyrkulacja powietrza w komorze pieca.
- **Humilogic™** – system wtrysku wody za wentylatorem zapewniający wysoki poziom wilgotności przy mniejszym zużyciu wody.
- **Drylogic™** – system szybkiego usuwania nadmiaru wilgoci z komory pieca.

Urządzenie oferuje również funkcje wspomagające pracę w profesjonalnej kuchni:

- **Pre-heating** – nagrzewanie komory o +30°C powyżej temperatury zadanej.
- **Multilevel** – przygotowywanie różnych potraw w tych samych warunkach przy różnych czasach pieczenia.
- **Holding Cabinet** – utrzymywanie gotowych potraw w temperaturze serwowania.
- **Cool Down** – szybkie schładzanie komory pieca.
- **Proofer** – funkcja komory rozrostu do wyrastania ciasta.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

---

## Zastosowanie w gastronomii

Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach, stołówkach, firmach cateringowych oraz zakładach gastronomicznych. Umożliwia pieczenie mięsa, ryb, przygotowywanie wypieków, gotowanie warzyw na parze oraz regenerację gotowych potraw.

Dzięki dużej pojemności komory i rozbudowanym funkcjom programowania piec doskonale sprawdza się w profesjonalnych kuchniach o dużym natężeniu

pracy.

## Dane techniczne

<b>Kod produktu</b>
<b>Pojemność komory</b>
<b>Napięcie</b>
<b>Moc</b>
<b>Długość</b>
<b>Szerokość</b>
<b>Wysokość</b>
<b>Zakres temperatury</b>
<b>Współczynnik szczelności</b>
<b>Odległość między prowadnicami</b>
<b>Współpatybilność pojemników</b>
<b>Wyposażenie</b> nie są dołączone do zestawu