

Piec konwekcyjno-parowy Millenial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, elektryczny, z automatycznym systemem myjącym, Tecnoeka, 400V/1

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711TS

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 849
Wysokość (mm): 850
Moc wejściowa (W): 11400
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 7
Ilość wentylatorów: 2
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Ekran dotykowy
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
Akcesoria w zestawie: System myjący

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

Kod produktu	111711
Pojemność komory	GN 1/1
Napięcie	400 V
Moc	10.00 W
Długość	780 mm
Szerokość	840 mm
Wysokość	850 mm
Zakres temperatury	30°C - 300°C
Współczynnik szczelności	IP55
Odległość między prowadnicami	80 mm
Kompatybilność pojemników	GN 1/1
Wyposażenie	Pojemniki GN nie są dołączone do zestawu