

**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Black Mask Gastro, 11× GN 1/1 – sterowany elektronicznie, elektryczny, Tecnoeka, 400V/15400W,**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111BM

Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 730 |
| Szerokość (mm): 849 |
| Wysokość (mm): 1130 |
| Moc wejściowa (W): 15400 |
| Napięcie (V): 400 |
| Maksymalna pojemność: 11 |
| 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): 372 |
| Wewnętrzna wysokość (mm): 855 |
| Odległość pomiędzy tacami (mm): 68 |
| Akcesoria w zestawie: System myjący |

# Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1, 400V / 15,4 kW, 730x849x1130 mm – Hendi MKF1111BM Millennial Black Mask

**Piec konwekcyjno-parowy Hendi MKF1111BM** z serii **Millennial Black Mask** to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz cateringu. Urządzenie umożliwia pracę w trybie konwekcyjnym, parowym oraz kombinowanym (combi), zapewniając pełną kontrolę nad temperaturą, wilgotnością i procesem przygotowania potraw.

Zaawansowany system cyrkulacji powietrza oraz bezpośredni system wytwarzania pary gwarantują równomierne pieczenie na wszystkich poziomach komory. Piec umożliwia programowanie procesów, pracę wieloetapową oraz zapis własnych programów gotowania, co zwiększa powtarzalność produkcji gastronomicznej.

Seria pieców Millennial została zaprojektowana do obsługi średnich i dużych kuchni gastronomicznych – w zależności od modelu pozwala przygotować od **72 do nawet 480 porcji dziennie**.

## ?? Parametry pracy

- **Pojemność komory:** 11 × GN 1/1
- **Maksymalna liczba tac:** 11
- **Odległość między prowadnicami:** 68 mm
- **Zakres temperatur:** 30 – 270 °C
- **Regulacja wilgotności:** 0 – 100 %
- **Tryby pracy:** konwekcja / para / combi
- **Minutnik:** do 12 godzin
- **Czas pracy programu:** do 11 h 59 min
- **Stopniowanie regulacji:** co 10
- **Funkcja Delta T**
- **Sonda rdzenia**
- **Opóźniony start** (do 24 h)
- **Holding –** podtrzymywanie temperatury
- **Proofer –** rozrost ciasta
- **Holding cabinet –** tryb szafy bankietowej
- **Cool Down –** szybkie chłodzenie komory
- **Pre-heating –** szybkie nagrzewanie

## ?? Technologie pieczenia

- **Airflowlogic™ –** zoptymalizowany system dystrybucji powietrza gwarantujący równomierne pieczenie na wszystkich poziomach.
- **Humilogic™ –** bezpośredni system wytwarzania pary zapewniający dokładną kontrolę wilgotności.
- **Drylogic™ –** aktywne usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieca.
- **2 wentylatory z autorewersem –** równomierna dystrybucja temperatury.
- **3 prędkości wentylatora –** dopasowanie do rodzaju przygotowywanych potraw.

## ?? Sterowanie i programowanie

- **Panel sterowania:** cyfrowy
- **7-calowy kolorowy ekran dotykowy**
- Możliwość zapisania **100 programów**
- Do **10 etapów** w jednym programie
- **Port USB –** eksport danych HACCP

## ?? Konstrukcja i higiena

- **Automatyczny system myjący** (w zestawie)
- Komora pieca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami
- Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Oświetlenie LED komory
- Stopień ochrony **IPX4**
- Podłączenie do wody
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

## ?? Wymiary komory pieca

| | |
|---|---|
| **Szerokość komory** | 720 mm |
| **Głębokość komory** | 610 mm |
| **Wysokość komory** | 355 mm |
| **Maksymalny udźwig poziomu** | 40 kg |

## ?? Dane techniczne

| | |
|---|---|
| **Moc** | 1400 W |
| **Napięcie** | 230 V |
| **Element grzewczy** | Elementy grzewcze |

| | |
|---|---|
| **Ilość wentylatorów** | 1 |
| **Liczba komór** | 1 |
| **Wymiary (SxGxW)** | 349 x 330 x 349 mm |
| **Waga netto** | 3,8 kg |
| **Stopień ochrony** | IP54 |
| **Kod EAN** | 4059811014163 |

## Zgodność

- EN 60335-1
- EN 60335-2-42
- 2006/42/WE
- ROHS 2011/65/UE
- Rozporządzenie (WE) 1935/2004

**Numer artykułu:** MKF1111BM