



Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro 5x GN 1/1 elektryczny | Hendi MKF511S

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511S

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 855

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 370

Wewnętrzna wysokość (mm): 425

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Moc wyjściowa (W): 7800

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 7800

Minutnik: 120

Piec konwekcyjno-parowy 5× GN 1/1, 7800 W, 400 V, 100–270°C, 730×855×(H)700 mm – Tecnoeka MKF511S

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro MKF511S to profesjonalne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do pieczenia, regeneracji oraz przygotowywania potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza i pary. Model wyposażony jest w elektromechaniczny panel sterowania zapewniający prostą obsługę w profesjonalnej kuchni.

Najważniejsze cechy

- Pojemność: 5 × GN 1/1

-
- Odstęp między prowadnicami: **68 mm**
 - Zakres temperatury: **100–270°C**
 - **Wentylator z autorewersem** zapewniający równomierną obróbkę
 - **5-stopniowa regulacja zaparowania**
 - System bezpośredniego natrysku wody do wytwarzania pary
 - Timer do **120 minut** lub tryb pracy ciągłej
 - Oświetlenie komory
 - Stopień ochrony: **IPX4**

Konstrukcja

- Komora wykonana ze **stali nierdzewnej AISI 304**
- Zaokrąglone narożniki komory ułatwiające czyszczenie
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Rynienka odprowadzająca skropliny
- Prowadnice na pojemniki GN 1/1

Dane techniczne

MkF11S

Millennial Smart Gastro

Pojemniki

68 mm prowadnic

1800 W

Waga

Temperatura

Stopień ochrony

Wymiary (S) × (H) 700 mm

Producent: Tecnoeka

Numer artykułu: MKF511S