

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 5× GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, elektryczny, Tecnoeka, 400V/7800W, 7

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511S

Cechy produktu

Długość (mm): 730
Szerokość (mm): 855
Wysokość (mm): 700
Moc wejściowa (W): 7800
Moc wyjściowa (W): 7800
Napięcie (V): 400
Maksymalna pojemność: 5
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): 100
Temperatura max. (°C): 270
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Maksymalny udźwig: 4
Minutnik: 120
Komory pieca: 1
Wewnętrzna długość (mm): 590
Wewnętrzna szerokość (mm): 370
Wewnętrzna wysokość (mm): 425
Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
Stopniowanie: 5

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

Model	MKF511S
Seria	Millennial Smart Gastro
Pojemność	5 × GN 1/1
Odstęp prowadnic	68 mm

Moc	7800 W
Napięcie	400 V
Zakres temperatury	70 - 270 °C
Stopień ochrony	IPX4
Wymiary	(W)855 × (H)700 mm

Producent: Tecnoeka
Numer artykułu: MKF511S