



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro,
5xGN1/1 gazowy, 230V/300W, 9300kW,
730x855x801mm Tecnoeka MKF511GS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511GS

Cechy produktu

Element grzewczy : Palnik gazowy

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 855

Wysokość (mm): 801

Moc gazowa (kW): 9300

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 260

Napięcie (V): 230

Rodzaj gazu: Gaz naturalny

Stopniowanie: 5

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 300

Minutnik: 120

Maksymalna pojemność: 5

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.

Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1

Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm

W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie

Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia

Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

Panel sterowania:

-
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
 - Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
 - 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"