



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial  
11xGN1/elektryczny bojler ekran mycie sonda  
400V/19000W 730x849x1130 Tecnoeka MKF1111VTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111VTS

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 849

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wysokość (mm): 1130

Wewnętrzna szerokość (mm): 372

Wewnętrzna wysokość (mm): 855

Typ piekarnika: Elektryczny

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Stopniowanie: 10

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 19000

Minutnik: 12

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jednostka stopniowania: °C

Maksymalna pojemność: 11

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Touch Screen.

Wyposażone w ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY, KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT umożliwiające bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

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

Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.

W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.

Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.

Piece Millennial Touch Screen posiadają trzy opatentowane rozwiązania:

**Airflowlogic™**

Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

**Drylogic™**

Innowacyjny system osuszania komory pieca.

Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania.

Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

**MULTILEVEL COOKING**

Funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.

**WIELOPUNKTOWA SONDA**

Wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.

**AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY**

Na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.

**ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY (480×(H)800 mm), KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT**

Sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

**NAJWAŻNIJSZE FUNKCJE:**

PRE-HEATING – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej

HOLDING – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

COOLDOWN – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury

HACCP – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

PROOFER – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych

HOLDING CABINET – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków

Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy

Książka kucharska na 500 receptur

5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T

10-stopniowa regulacja zaparowania pieca

Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych

Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrzywania receptur gotowania oraz danych HACCP

Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania

Ustawianie czasu pracy

Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN:**

Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu

Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu

Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu

Drzwi z zawiasem po prawej stronie

Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia 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 nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni

Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze

Komorę pieca wykonaną z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304

Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca

Obudowa w całości ze stali nierdzewnej

Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe

---

Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę 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"

Bojler - dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.