



**Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millenial Touch
Screen 7xGN1/1 elektryczny mycie 400V/15000W
730x849x850 Tecnoeka MKF711VTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711VTS

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 849

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna szerokość (mm): 372

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

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): 15000

Minutnik: 12

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Maksymalna pojemność: 7

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY BOJLEROWY · MILLENNIAL TOUCH SCREEN ·
TECNOEKA**

Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Tecnoeka MKF711VTS – 7× GN 1/1, elektryczny, 15 kW

Piec Millennial Touch Screen MKF711VTS to elektryczny piec konwekcyjno-parowy z bojlerem, przeznaczony do kuchni gastronomicznych. Parę wytwarza wydajny bojler, a komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 mieści 7 pojemników GN 1/1. Urządzeniem zarządza się za pomocą 7-calowego, kolorowego, dotykowego panelu TFT z menu w 42 językach, w tym po polsku.

Kluczowe parametry

7× GN 1/1

pojemność komory

15 kW

moc / 400 V

30–270°C

zakres temperatury

3 tryby

konwekcja / para / combi

Cechy i funkcje

GOTOWANIE I PARA

- Para wytwarzana w wydajnym bojlerze – bez ograniczeń ilości
- Gotowanie z funkcją DELTA T oraz 10-stopniowa regulacja zaparowania
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury
- 2 wentylatory z autorewersem, 3 prędkości, tryb pełny lub przerywany
- Odległość między tacami: 68 mm, max. obciążenie 4 kg/tacę
- Sterowanie okapem kondensacyjnym i komorą rozrostu z panelu pieca

STEROWANIE I PROGRAMOWANIE

-
- 7-calowy dotykowy panel TFT, menu w 42 językach
 - Zapis do 500 programów, do 10 kroków w każdym
 - Opóźniony start nawet o 24 godziny
 - Port USB do receptur i danych HACCP, aktualizacje przez Wi-Fi

FUNKCJE DODATKOWE

- Pre-heating – nagrzewanie wstępne o 30°C powyżej zadanej temperatury
- Holding – utrzymanie potrawy w temperaturze tuż po zakończeniu cyklu
- Multilevel – różne potrawy o tym samym czasie obróbki jednocześnie
- Cool Down – szybkie schłodzenie komory między procesami
- Holding Cabinet i Proofer – funkcja szafy bankietowej i komory rozrostu

CZYSZCZENIE I BEZPIECZEŃSTWO

- Automatyczny system myjący – eco, normalny, intensywny, płukanie
- Nowa głowica myjąca – do 30% mniejsze zużycie wody
- Tłoczona komora AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami – łatwa w czyszczeniu
- Uszczelka silikonowa wymieniana samodzielnie, bez wzywania serwisu
- Blokada drzwi przy otwarciu na 60°, 90°, 120° i 180°
- Podwójnie przeszklone drzwi z oświetleniem LED, zawias z prawej strony
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem, izolowana obudowa ze stali nierdzewnej

Opatentowane systemy Tecnoeka: Airflowlogic™ poprawia cyrkulację powietrza dla równomiernego gotowania na każdym poziomie komory, a Drylogic™ kontroluje i usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując właściwy poziom nawilżenia podczas pracy.

Ważne: wymagane podłączenie do prądu (400 V), wody uzdatnionej i kanalizacji, a instalację musi wykonać uprawniony elektryk. Tace GN 1/1 nie są dołączone do zestawu.

Dane techniczne

Ważność

MKFB11VTS

8032625127666

Technika

Millennial Touch Screen

Elektryczny

400 W

15000 W

Grzałka grzewczy

30-270°C, stopniowanie 10°C

12 godzin

Liczba komór

7 taks GN 1/1 (nie dołączone)

4 kg/tace

Wartość

681mm
Wysokość pomiędzy tacami

Liczba wentylatorów

Cyfrowy, dotykowy TFT

Tak
Programowalny

Tak
da

Wi-Fi
USB standard

Przed przegrzaniem

IPX3
Poziomą ochroną IP

Tak, podwójne
zwi

Nie (na zamówienie fabryczne)

Tak (woda uzdatniona)

Wymagana przez elektryka

Ważność

Podwójne szkło, stal nierdzewna 18/10

730 x 849 x 850 (mm x szer. x wys.)

590 x 372 x 575 (mm x szer. x wys.)

102kg netto

Dla kogo i gdzie się sprawdzi

DLA KOGO

- Restauracje i hotele z kuchnią à la carte
- Catering i kuchnie produkcyjne (cook & chill)
- Stołówki, kuchnie zbiorowego żywienia
- Piekarnie i cukiernie (tryb pary i funkcja rozrostu)

DO CZEGO SIĘ SPRAWDZI

- Pieczenie mięs, drobiu i wypieków (konwekcja)
- Gotowanie warzyw, ryb i mięs na parze z bojlera
- Tryb combi – jednoczesna obróbka kilku potraw
- Przygotowanie z wyprzedzeniem dzięki opóźnionemu startowi

Dlaczego ten model

Bojler zamiast wtrysku

Stały dostęp do pary i powtarzalna jakość potraw, niezależnie od obciążenia komory.

Wyższa moc 15 kW

Mocniejsze grzałki niż w modelu MKF711TS w pełni wykorzystują możliwości bojlera.

Patenty Airflowlogic™ i Drylogic™

Równomierne gotowanie na każdym poziomie i pełna kontrola wilgotności w komorze.

Niższe koszty eksploatacji

Automatyczne mycie z oszczędnością wody do 30% i uszczelka wymieniana bez serwisu.

500 programów i HACCP

Powtarzalność receptur i eksport danych HACCP przez USB – ważne przy audytach.

Trwała konstrukcja AISI 304

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej – odporność na intensywną pracę kuchni.

Zamów piec lub poproś o wycenę dla swojej kuchni

Doradzimy w doborze modelu, podłączeniu i instalacji. Faktura VAT, dostawa i wsparcie posprzedażowe.
