


# Piec konwekcyjno-parowy bojlerowy Millenial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1, elektryczny, z automatycznym systemem myjącym, Tecnoe

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711VTS

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 730 |
| Szerokość (mm): 849 |
| Wysokość (mm): 850 |
| Moc wejściowa (W): 15000 |
| Napięcie (V): 400 |
| Maksymalna pojemność: 7 |
| Ilość wentylatorów: 2 |
| Temperatura min. (°C): 30 |
| Temperatura max. (°C): 270 |
| Ilość komór: 1 |
| Panel sterowania: Cyfrowy |
| Element grzewczy : Grzałka |
| Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem |
| Maksymalny udźwig: 4 |
| Minutnik: 12 |
| Komory pieca: 1 |
| Wewnętrzna długość (mm): 590 |
| Wewnętrzna szerokość (mm): 372 |
| Wewnętrzna wysokość (mm): 575 |
| Odległość pomiędzy tacami (mm): 68 |

## 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

| Parametr | Wartość |
| --- | --- |
| Model | MKF71VTS |

| Parametr | Wartość |
| --- | --- |
| EAN | 8032625127666 |
| Technika | Indukcja |
| Seria | Millennial Touch Screen |
| Rodzaj piekarnika | Elektryczny |
| Napięcie | 400 V |
| Moc | 15 000 W |
| Grzałka | Element grzewczy |
| Zakres temperatur | 30–270°C, stopniowanie 10°C |
| Minutnik | 12 godzin |
| Liczba komór | 1 |
| Maksymalna pojemność | 7 tac GN 1/1 (nie dołączone) |
| Maksymalny udźwig | 4 kg/tacę |

| Parametr | Wartość |
| --- | --- |
| Odległość pomiędzy tacami | 68 mm |
| Liczba wentylatorów | 2 |
| Typ wyświetlacza | Cyfrowy, dotykowy TFT |
| Programowalny | Tak |
| Szuflada | Tak |
| Obsługiwany standard | Wi-Fi, USB |
| Przed przegrzaniem | Przed przegrzaniem |
| Stopień ochrony IP | IPX3 |
| Tak, podwójne | Tak, podwójne |
| Zmiana kierunku drzwi | Nie (na zamówienie fabryczne) |
| Tak (woda uzdatniona) | Tak (woda uzdatniona) |
| Instalacja przez elektryka | Wymagana |

| Parametr | Wartość |
| --- | --- |
| Materiał | Podwójne szkło, stal nierdzewna 18/10 |
| Wymiary zewn. (dł. × szer. × wys.) | 730 × 849 × 850 mm |
| Wymiary wewn. (dł. × szer. × wys.) | 590 × 372 × 575 mm |
| Waga netto | 102 kg |

# 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.