



## **Piec konwekcyjno-parowy Millennium Smart Gastro 5xGN1/1 elektryczny z pompą cateringową Millennium Smart Tecnoeka MKF511SKKPU**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511SKKPU

### Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Napięcie (V): 400

Komory pieca: 1

Minutnik: 120

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennium 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 piecze w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie

Pieczy 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 przeszkłone 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"

Sterowanie elektromechaniczne

Wydajność: 75-100 dań/dzień

Odległość między prowadnicami: 68 mm

1 wentylator z autorewersem

Zamontowana pompa umożliwia pobierać wodę z dowolnego zbiornika, bez podłączenia do sieci wodociągowej

Podstawa pod piec: 229521