



**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen
Gastro Compact 10×GN 1/1 elektryczny 400V/15400W
500x930x970 Tecnoeka MKF1011CTS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1011CTS

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 500

Szerokość (mm): 930

Wewnętrzna długość (mm): 380

Wysokość (mm): 970

Wewnętrzna szerokość (mm): 540

Wewnętrzna wysokość (mm): 711

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): 15400

Minutnik: 12

Akcesoria w zestawie: System myjący

Maksymalna pojemność: 10

Panel sterowania: Cyfrowy

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY · TECNOEKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN

Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka Millennial Touch Screen Gastro Compact – 10× GN 1/1, elektryczny, 400 V

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy z serii Millennial Touch Screen Gastro Compact na **10 poziomów GN 1/1**, zaprojektowany tam, gdzie liczy się każdy centymetr powierzchni. Szerokość zaledwie **500 mm** pozwala wstawić go nawet do mniejszej kuchni i sprawdza się także jako drugi lub trzeci piec na zapleczu.

Sterowanie odbywa się przez 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel TFT z menu w 42 językach (w tym polskim), umożliwiający precyzyjne ustawienie wszystkich parametrów gotowania.

Kluczowe parametry

10× GN 1/1

pojemność

15,4 kW

moc / 400 V

30–270°C

zakres temperatur

7" TFT

panel dotykowy

Opatentowane systemy

TRZY TECHNOLOGIE MILLENNIAL

- **Airflowlogic™** — przeprojektowany deflektor wentylatora poprawiający cyrkulację powietrza
- **Humilogic™** — nawilżanie z podawaniem wody bezpośrednio z wentylatora, wysoka wilgotność i mniejsze zużycie wody
- **Drylogic™** — system suszenia komory i kontroli poziomu wilgotności

STEROWANIE I PROGRAMY

- 7-calowy dotykowy panel TFT, menu w 42 językach
- Pamięć na 500 programów po 10 kroków każdy
- Port USB do kopiowania programów między piecami
- Odczyt parametrów pracy (HACCP)

Najważniejsze funkcje gotowania

PRECYZJA GOTOWANIA

- **Multi Level** — gotowanie wielu potraw naraz; piec sygnalizuje, którą wyjąć jako pierwszą
- **Wielopunktowa sonda** — stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy
- **Delta T** — udoskonalone gotowanie z sondą, idealne do dużych porcji mięsa
- Pięć prędkości wentylatora, równomierna temperatura w całej komorze

-
- Para z 10-stopniową regulacją zaparowania

TRYBY I WYGODA PRACY

- **Pre-Heating i Cool Down** — szybkie przygotowanie komory do kolejnej potrawy
- **Holding / Holding Cabinet** — utrzymanie dań w ciepłe i wilgoci, funkcja szafy bankietowej
- **Proofer** — zamiana pieca w komorę rozrostu ciasta
- Opóźniony start aż do 24 godzin
- Automatyczny system myjący: 4 programy, do 30% oszczędności wody

Konstrukcja i bezpieczeństwo

KOMORA I OBUDOWA

- Komora ze stali nierdzewnej AISI 304, tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej, izolowana
- Stopień ochrony IPX5, regulowane nóżki
- Rynienka pod drzwiami zbierająca skropliny

DRZWI I ZABEZPIECZENIA

- Podwójnie przeszklone drzwi z oświetleniem LED, zawias z prawej
- Blokada otwarcia drzwi przy 60/90/120/180°
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem, wodoodporność
- Łatwa do samodzielnej wymiany uszczelka silikonowa

Dla kogo jest ten produkt

- **Restauracje i hotele** — pełnowartościowy piec na 10 poziomów GN 1/1 w wąskiej zabudowie 500 mm.

- **Kuchnie z dużą wydajnością** — do 150–200 dań dziennie przy oszczędności miejsca.
- **Cukiernie i piekarnie** — funkcja rozrostu (Proofer) i precyzyjna kontrola wilgotności.
- **Sieci gastronomiczne** — powtarzalność dzięki 500 programom i kopiowaniu ustawień przez USB.

Dane techniczne

Waga

Technologia

Millennial Touch Screen Gastro Compact

Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny

Pojemność (10 poziomów)

Wysokość między tacami

Właściwości

400 V

15,4 kW (15,4 kW)

Grzałka elektryczna

30-270°C

Liczba wentylatorów

Tak

Tak (500 programów)

Tak

Stal nierdzewna AISI 304 / 18/10

Stal nierdzewna, podwójnie przeszklone drzwi

IPX5

Waga

Przed przegrzaniem, wodoodporność

System myjący wstawie

Tak wymagana instalacja przez elektryka

500 x 930 x 970 mm (dł. x szer. x wys.)

380 x 540 x 710 mm (dł. x szer. x wys.)

Ilość w opakowaniu

8059174314637

Potrzebujesz dużej wydajności, ale brakuje Ci miejsca? Tecnoeka Millennial Touch Screen Gastro Compact mieści 10 poziomów GN 1/1 w korpusie szerokim na 500 mm, oferując dotykowy panel TFT, opatentowane systemy Airflowlogic™, Humillogic™ i Drylogic™, sondę, automatyczne mycie i 500 programów. **Dodaj go do koszyka i zyskaj profesjonalny piec bez kompromisów w przestrzeni.**
