



**Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1, elektryczny
730x849x(H)700mm | HENDI MKF511BM**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511BM

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 849

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 370

Wewnętrzna wysokość (mm): 425

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 10

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 7800

Minutnik: 12

**Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1, 30–270°C, Black Mask, 7” Touch,
400V/7800W, 730x849x(H)700mm HENDI MKF511BM**

HENDI MKF511BM Black Mask to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zaprojektowany dla restauracji, hoteli i kuchni produkcyjnych, które oczekują powtarzalności, kontroli i maksymalnej wydajności. Intuicyjne sterowanie dotykowe, zaawansowana regulacja wilgotności oraz funkcja sondy rdzenia zapewniają pełną kontrolę nad procesem pieczenia.

Pełna kontrola temperatury i pary

Zakres pracy:

-
- Temperatura: **30–270°C**
 - Nawilżanie: **0–100%** (co 10%)
 - Temperatura rdzenia: 1–99°C
 - System ΔT – pieczenie różnicowe

Wentylacja:

- 3 prędkości wentylatora
- Tryb półstatyczny
- Możliwość zatrzymania wentylatorów

Dzięki precyzyjnej kontroli parametrów możliwe jest zarówno intensywne pieczenie konwekcyjne, jak i delikatne gotowanie z kontrolą wilgotności.

?? 7-calowy ekran dotykowy Black Mask

- Intuicyjny interfejs dotykowy
- Wstępne podgrzewanie (10–150°C)
- Opóźniony start do 23h 59min
- Podtrzymywanie temperatury 65–100°C
- Funkcja HACCP

Panel „Black Mask” umożliwia szybkie ustawienie wszystkich parametrów bez konieczności przerywania pracy kuchni.

?? Sonda rdzenia i technologia ΔT

- Pieczenie do osiągnięcia zadanej temperatury produktu
- Automatyczne przejścia między etapami
- Precyzyjne, wolne pieczenie niskotemperaturowe
- Idealne do mięsa, ryb i regeneracji

System ΔT utrzymuje stałą różnicę między temperaturą komory a wnętrzem potrawy, co zapewnia soczystość i minimalną utratę masy.

?? Programowanie i automatyzacja

- Do 10 etapów pieczenia w jednym cyklu
- Książka receptur producenta
- Książka „Szefa Kuchni” – do 100 własnych programów
- Import/eksport programów przez USB

Możliwość zapisu i powtarzalności procesów minimalizuje błędy personelu i zwiększa efektywność produkcji.

Bezpieczeństwo i normy UE

- Zgodność z dyrektywą 2006/42/WE
- EN 60335-1 ; EN 60335-2-42
- System zabezpieczeń drzwi
- Alarmy błędów i komunikaty serwisowe

Urządzenie spełnia europejskie normy bezpieczeństwa i jest przeznaczone do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych.

Dane techniczne

Pojemność
Moc
1800 W
Wymiary (SxDxH) 700 mm

Numer artykułu: MKF511BM