



Piec konwekcyjno-parowy Millenial Smart Gastro 11x GN 1/1, elektryczny | Hendi MKF1111S

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111S

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 855

Wysokość (mm): 1130

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 372

Wewnętrzna wysokość (mm): 855

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 11

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 15400

Minutnik: 120

Piec konwekcyjno-parowy Hendi Millennial Smart MKF1111S – 11×GN 1/1, 15400 W, 400 V, 730×855×(H)1130 mm

Piec konwekcyjno-parowy Hendi Millennial Smart MKF1111S to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii. Model należy do serii **Millennial Smart**, zaprojektowanej z myślą o maksymalnej prostocie obsługi oraz wysokiej wydajności w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i cateringowych.

Urządzenie umożliwia jednocześnie przygotowanie potraw w **11 pojemnikach GN 1/1**. System konwekcyjny z **dwoma wentylatorami z autorewersem** zapewnia równomierną cyrkulację powietrza i stabilne warunki pieczenia.

Seria Millennial Smart

Seria **Millennial Smart** to linia niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjno-parowych przeznaczonych dla profesjonalnej gastronomii.

- dwie grupy urządzeń: **Smart Gastro** (GN 1/1) oraz **Smart Bakery** (blachy 600×400 mm)
- cztery wielkości pieców umożliwiające przygotowanie **od 72 do 480 posiłków dziennie**
- dostępne wersje **elektryczne oraz gazowe**
- intuicyjne sterowanie elektromechaniczne niewymagające specjalistycznego szkolenia

Panel sterowania

- sterowanie elektromechaniczne za pomocą **3 pokręteł**
- regulacja temperatury **100–270°C**
- timer **10–120 minut** lub praca ciągła
- **5-stopniowa regulacja zaparowania** komory
- możliwość pracy w suchym powietrzu lub w trybie konwekcyjno-parowym

Najważniejsze cechy

- pojemność **11 × GN 1/1**
 - wydajność **165–220 dań dziennie**
 - 2 wentylatory z autorewersem
 - odstęp prowadnic **68 mm**
 - para generowana przez **bezpośredni natrysk wody**
 - **5 poziomów zaparowania**
 - równomierna cyrkulacja powietrza
 - komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami
 - podwójnie przeszklone drzwi
 - oświetlenie **LED komory**
 - stopień ochrony **IPX4**
 - zabezpieczenie przed przegrzaniem
-

Konstrukcja i bezpieczeństwo

- komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- obudowa ze stali nierdzewnej
- tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie
- podwójnie przeszklone drzwi z zawiasem po prawej stronie
- blokada drzwi w pozycjach **60°, 90°, 120° i 180°**
- grawitacyjne chłodzenie zewnętrznej szyby
- uszczelka drzwi z odpornego na wysoką temperaturę silikonu
- łatwe otwieranie wewnętrznej szyby do czyszczenia
- rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary
- izolowana obudowa zwiększająca efektywność energetyczną
- regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca

Instalacja

Urządzenie wymaga podłączenia do:

- instalacji elektrycznej **400 V**
- instalacji wodnej (woda uzdatniona)
- odpływu do kanalizacji

Zgodnie z zaleceniami producenta instalacja powinna zostać wykonana przez **wykwalifikowanego elektryka**.

Dane techniczne

Model Henni Smart

Producent Henni

Model H111S

Pojemność 1

Dopasowane pojemniki

Zakres temperatur

Stopniowanie temperatury

Timer 20 min / praca ciągła

Ilość wentylatorów

Odstęp prowadnic

Zasilanie

M 400 W

Element grzewczy

Ranksterowania

Stopień ochrony

Materiał komory ISI 304

Materiał stalowa 18/0, podwójne szkło drzwi

Wymiary (W) × (H) 1130 mm

Wymiary końcowe

EAN 174314361

Numer artykułu: MKF1111S

Dedykowana podstawa pod piec: 229521