



**Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 Smart,
elektryczny 730x855x(H)850mm | Hendi MKF711S**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711S

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 2

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 855

Wysokość (mm): 850

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 370

Wewnętrzna wysokość (mm): 575

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 7

Komory pieca: 1

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 10400

Minutnik: 120

**Piec konwekcyjno-parowy 7xGN 1/1, 400V/10,4kW, 730x855x850mm Millennial
Smart Hendi MKF711S**

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro to wydajne i niezawodne urządzenie przeznaczone do kuchni gastronomicznych o dużym obciążeniu pracy. Model MKF711S umożliwia przygotowanie **od 105 do 140 dań dziennie**, zapewniając równomierne pieczenie, regenerację, gotowanie na parze oraz obróbkę mieszaną.

To rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu i stołówek, które potrzebują maksymalnej kontroli nad procesem obróbki termicznej przy zachowaniu prostoty obsługi.

Najważniejsze korzyści dla kuchni profesjonalnej

-
- ✓ Pojemność: **7 × GN 1/1**
 - ✓ Zakres temperatury: **100°C – 270°C**
 - ✓ 5-stopniowa regulacja zaparowania
 - ✓ 2 wentylatory z autorewersem
 - ✓ Komora ze stali nierdzewnej **AISI 304**
 - ✓ Moc: **10,4 kW / 400V**
 - ✓ Stopień ochrony: **IPX4**

Precyzyjna kontrola parametrów pieczenia

Model MKF711S wyposażony jest w **elektromechaniczny panel sterowania z trzema pokrętkami**, który umożliwia szybkie i intuicyjne ustawienie:

- czasu pracy (10–120 min lub tryb ciągły),
- temperatury w zakresie 100–270°C,
- intensywności pary (5 poziomów).

Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody, co zapewnia stabilne warunki wilgotnościowe w komorze. W połączeniu z systemem autorewersu wentylatorów gwarantuje to równomierne efekty pieczenia na wszystkich poziomach.

Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

Komora pieca wykonana została z wysokiej klasy stali nierdzewnej **18/10 (AISI 304)**. Tłoczona konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie i ogranicza gromadzenie zabrudzeń.

- Podwójnie przeszklone drzwi
- Grawitacyjnie chłodzona szyba zewnętrzna
- Oświetlenie LED komory
- Blokada otwarcia drzwi przy 60°, 90°, 120° i 180°
- Uszczelka silikonowa odporna na wysoką temperaturę
- Rynienka odprowadzająca skropliny

Izolowana obudowa ogranicza straty energii i zwiększa bezpieczeństwo personelu.

Bezpieczeństwo i zgodność z normami

Urządzenie spełnia wymagania:

- Dyrektywy Maszynowej 2006/42/WE
- EN 60335-1 oraz EN 60335-2-42
- Rozporządzenia (WE) 1935/2004
- Stopień ochrony IPX4

- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Poziom hałasu poniżej 70 dB zapewnia komfort pracy w kuchni.

Dane techniczne

400 W
400 W
Wymiary 855 x 850 mm
Wymiary 700 x 575 mm
Pojemność
Odległość między prowadnicami
Waga netto
Ilość tworzywa

Zakres temperatur
Przebieg choroby

Numer artykułu: MKF711S