



Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1, 400V/11400W, 730x849x(H)850mm | HENDI MKF711TS

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF711TS

Cechy produktu

Ilość wentylatorów:	2
Długość (mm):	730
Szerokość (mm):	849
Wewnętrzna długość (mm):	590
Wysokość (mm):	850
Wewnętrzna szerokość (mm):	370
Wewnętrzna wysokość (mm):	575
Temperatura min. (°C):	30
Temperatura max. (°C):	270
Stopniowanie:	10
Maksymalna pojemność (l):	7
Komory pieca:	1
Maksymalny udźwig:	4
Odległość pomiędzy tacami (mm):	68
Moc wejściowa (W):	11400
Minutnik:	12

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro 7x GN 1/1 400V/11400W, 730x849x(H)850mm Tecnoeka MKF711TS

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka z serii Millennial Touch Screen przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie umożliwia pieczenie, gotowanie na parze, regenerację potraw oraz przygotowywanie wypieków dzięki połączeniu technologii konwekcyjnej i parowej. Komora pieca mieści 7 pojemników gastronomicznych GN 1/1, co pozwala na jednoczesną obróbkę wielu potraw przy zachowaniu równomiernych warunków przygotowania.

Piec wyposażony jest w nowoczesny panel sterowania Touch Screen umożliwiający programowanie procesów kulinarnych oraz zapisywanie do 500 programów z maksymalnie 10 krokami w każdym. Urządzenie posiada automatyczny system myjący, port USB do pobierania danych HACCP oraz moduł Wi-Fi umożliwiający aktualizację oprogramowania.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność 7 × GN 1/1 Komora pieca umożliwia jednoczesną obróbkę wielu potraw w standardowych pojemnikach gastronomicznych GN 1/1.

Panel dotykowy Touch Screen Intuicyjny ekran dotykowy umożliwia wygodne sterowanie parametrami pieczenia i zapisanymi programami.

Programowanie pracy Możliwość zapisania do 500 programów kulinarnych z maksymalnie 10 etapami w każdym programie.

Opóźniony start Funkcja programowania uruchomienia pieca z opóźnieniem do 24 godzin.

Automatyczny system myjący System mycia komory z różnymi trybami pracy umożliwia szybkie utrzymanie urządzenia w czystości.

USB i HACCP Port USB umożliwia pobieranie danych HACCP oraz zarządzanie programami.

Wi-Fi Połączenie Wi-Fi umożliwia aktualizację oprogramowania urządzenia.

Menu w 42 językach Obsługa urządzenia możliwa w wielu językach dzięki rozbudowanemu systemowi menu.

Technologia i systemy Tecnoeka

Piec wyposażony jest w opatentowane technologie Tecnoeka poprawiające wydajność pracy i jakość obróbki termicznej potraw.

- **Airflowlogic™** – zoptymalizowana cyrkulacja powietrza w komorze pieca.
- **Humilogic™** – system wtrysku wody za wentylatorem zapewniający wysoki poziom wilgotności przy mniejszym zużyciu wody.
- **Drylogic™** – system szybkiego usuwania nadmiaru wilgoci z komory pieca.

Urządzenie oferuje również funkcje wspomagające pracę w profesjonalnej kuchni:

- **Pre-heating** – nagrzewanie komory o +30°C powyżej temperatury zadanej.
- **Multilevel** – przygotowywanie różnych potraw w tych samych warunkach przy różnych czasach pieczenia.
- **Holding Cabinet** – utrzymywanie gotowych potraw w temperaturze serwowania.
- **Cool Down** – szybkie schładzanie komory pieca.
- **Proofer** – funkcja komory rozrostu do wyrastania ciasta.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Zastosowanie w gastronomii

Piec konwekcyjno-parowy Tecnoeka znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach, stołówkach, firmach cateringowych oraz zakładach gastronomicznych. Umożliwia pieczenie mięsa, ryb, przygotowywanie wypieków, gotowanie warzyw na parze oraz regenerację gotowych potraw.

Dzięki dużej pojemności komory i rozbudowanym funkcjom programowania piec doskonale sprawdza się w profesjonalnych kuchniach o dużym natężeniu

pracy.

Dane techniczne

Kod produktu
Pojemność komory
Napięcie
Moc
Długość
Szerokość
Wysokość
Zakres temperatury
Współczynnik szczelności
Odległość między prowadnicami
Współpatybilność pojemników
Współzależności nie są dołączone do zestawu