



Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 15,4kW Black Mask Millennial | Hendi MKF1111BM

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111BM

Cechy produktu

- Ilość wentylatorów: 2
- Długość (mm): 730
- Szerokość (mm): 849
- Wysokość (mm): 1130
- Wewnętrzna długość (mm): 590
- Wewnętrzna szerokość (mm): 372
- Wewnętrzna wysokość (mm): 855
- Temperatura min. (°C): 30
- Temperatura max. (°C): 270
- Stopniowanie: 10
- Maksymalna pojemność (l): 11
- Komory pieca: 1
- Maksymalny udźwig: 4
- Odległość pomiędzy tacami (mm): 68
- Moc wejściowa (W): 15400
- Minutnik: 12

Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1, 400V / 15,4 kW, 730x849x1130 mm – Hendi MKF1111BM Millennial Black Mask

Piec konwekcyjno-parowy Hendi MKF1111BM z serii **Millennial Black Mask** to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz cateringu. Urządzenie umożliwia pracę w trybie konwekcyjnym, parowym oraz kombinowanym (combi), zapewniając pełną kontrolę nad temperaturą, wilgotnością i procesem przygotowania potraw.

Zaawansowany system cyrkulacji powietrza oraz bezpośredni system wytwarzania pary gwarantują równomierne pieczenie na wszystkich poziomach komory. Piec umożliwia programowanie procesów, pracę wieloetapową oraz zapis własnych programów gotowania, co zwiększa powtarzalność produkcji gastronomicznej.

Seria pieców Millennial została zaprojektowana do obsługi średnich i dużych kuchni gastronomicznych – w zależności od modelu pozwala przygotować od **72 do nawet 480 porcji dziennie**.

?? Parametry pracy

- **Pojemność komory:** 11 × GN 1/1
- **Maksymalna liczba tac:** 11
- **Odległość między prowadnicami:** 68 mm
- **Zakres temperatur:** 30 – 270 °C
- **Regulacja wilgotności:** 0 – 100 %
- **Tryby pracy:** konwekcja / para / combi
- **Minutnik:** do 12 godzin
- **Czas pracy programu:** do 11 h 59 min
- **Stopniowanie regulacji:** co 10
- **Funkcja Delta T**
- **Sonda rdzenia**
- **Opóźniony start** (do 24 h)
- **Holding** – podtrzymywanie temperatury
- **Proofer** – rozrost ciasta
- **Holding cabinet** – tryb szafy bankietowej
- **Cool Down** – szybkie chłodzenie komory
- **Pre-heating** – szybkie nagrzewanie

?? Technologie pieczenia

- **Airflowlogic™** – zoptymalizowany system dystrybucji powietrza gwarantujący równomierne pieczenie na wszystkich poziomach.
- **Humilogic™** – bezpośredni system wytwarzania pary zapewniający dokładną kontrolę wilgotności.
- **Drylogic™** – aktywne usuwanie nadmiaru wilgoci z komory pieca.
- **2 wentylatory z autorewersem** – równomierna dystrybucja temperatury.
- **3 prędkości wentylatora** – dopasowanie do rodzaju przygotowywanych potraw.

?? Sterowanie i programowanie

- **Panel sterowania:** cyfrowy

- 7-calowy kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zapisania **100 programów**
- Do **10 etapów** w jednym programie
- **Port USB** – eksport danych HACCP

?? Konstrukcja i higiena

- **Automatyczny system myjący** (w zestawie)
- Komora pieca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami
- Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej **AISI 304**
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Oświetlenie LED komory
- Stopień ochrony **IPX4**
- Podłączenie do wody
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

?? Wymiary komory pieca

Szerokość komory	
Głębokość komory	
Wysokość komory	
Maksymalny udźwig poziomu	

?? Dane techniczne

Moc	400 W
Napięcie	
Element grzewczy	
Ilość wentylatorów	

Liczba komór	
Wymiary (SxGxW) mm	
Waga netto	
Stopień ochrony	
Kod EAN 4163	

?? Zgodność

- EN 60335-1
- EN 60335-2-42
- 2006/42/WE
- ROHS 2011/65/UE
- Rozporządzenie (WE) 1935/2004

Numer artykułu: MKF1111BM