



Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro 5x GN 1/1 elektryczny | HENDI MKF511S

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF511S

Cechy produktu

Ilość wentylatorów: 1

Długość (mm): 730

Szerokość (mm): 855

Wysokość (mm): 700

Wewnętrzna długość (mm): 590

Wewnętrzna szerokość (mm): 370

Wewnętrzna wysokość (mm): 425

Temperatura min. (°C): 100

Temperatura max. (°C): 270

Stopniowanie: 5

Maksymalna pojemność (l): 5

Komory pieca: 1

Moc wyjściowa (W): 7800

Maksymalny udźwig: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 7800

Minutnik: 120

Piec konwekcyjno-parowy 5× GN 1/1, 7800 W, 400 V, 100–270°C, 730×855×(H)700 mm – Tecnoeka MKF511S

Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro MKF511S to profesjonalne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do pieczenia, regeneracji oraz przygotowywania potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza i pary. Model wyposażony jest w elektromechaniczny panel sterowania zapewniający prostą obsługę w profesjonalnej kuchni.

Najważniejsze cechy

- Pojemność: 5 × GN 1/1

- Odstęp między prowadnicami: **68 mm**
- Zakres temperatury: **100–270°C**
- **Wentylator z autorewersem** zapewniający równomierną obróbkę
- **5-stopniowa regulacja zaparowania**
- System bezpośredniego natrysku wody do wytwarzania pary
- Timer do **120 minut** lub tryb pracy ciągłej
- Oświetlenie komory
- Stopień ochrony: **IPX4**

Konstrukcja

- Komora wykonana ze **stali nierdzewnej AISI 304**
- Zaokrąglone narożniki komory ułatwiające czyszczenie
- Podwójnie przeszklone drzwi
- Rynienka odprowadzająca skropliny
- Prowadnice na pojemniki GN 1/1

Dane techniczne

MkF11S

Millennial Smart Gastro

Pojemniki GN 1/1

68 stop prowadnic

1800 W

Napięcie

Temperatura pracy

Stopień ochrony

Wymiary (W) × (H)700 mm

Producent: Tecnoeka
Numer artykułu: MKF511S