



**Piec konwekcyjno-parowy z automatycznym systemem myjącym, 11xGN 1/1, elektryczny
730x849x(H)1130mm | Hendi MKF1111TS**

Producent: Tecnoeka

Nr referencyjny: MKF1111TS

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 udźwieg: 4

Odległość pomiędzy tacami (mm): 68

Moc wejściowa (W): 15400

Minutnik: 12

**Piec konwekcyjno-parowy Millennial Touch Screen Gastro z automatycznym systemem myjącym,
11 × GN 1/1 – sterowany elektronicznie, elektryczny, 400V/15400W,
730x849x(H)1130mm**

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z serii Millennial Touch Screen przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie wyposażone jest w cyfrowy panel sterowania z ekranem dotykowym, system automatycznego mycia oraz komorę pieczenia przystosowaną do pracy z tacami GN 1/1. Piec umożliwia programowanie procesów obróbki termicznej, pracę z sondą temperatury oraz podłączenie do instalacji wodnej. Konstrukcja wykonana została ze stali nierdzewnej z drzwiami z podwójną szybą, co zapewnia trwałość i bezpieczeństwo użytkowania.

Maksymalny udźwig
Ilość wentylatorów
Komory pieca
Napięcie
Moc wyjściowa
Zakres temperatur
Jednostka temperatury
Migotnik
Sopniowanie
Długość
Szerokość
Wysokość
Długość wewnętrzna
Szerokość wewnętrzna
Wysokość wewnętrzna
Materiały szkło szyby, stal nierdzewna 18/0

Material zewnętrzny 18/10

Element grzewczy

Regulacja sterowania

Sonda

Połączenie do wody

Programowalny

Wymagana instalacja przez elektryka

Zabezpieczenie przed przegrzaniem, wodoodporność

Stopień ochrony IP

Akcesoria w zestawie

EDS174314187