



# HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



GARNKI  
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,  
PRZYBORY



CUKIERNIA,  
PIEKARNIA,  
KAWIARNIA



URZĄDZENIA  
DYNAMICZNE



PAKOWANIE  
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA  
GRZEWcze



PIECE  
KONWEKCYJNO-  
-PAROWE



PIZZA,  
MAKARON,  
KEBAB



CHŁODNICTWO



SZKŁO,  
SZTUCCZE,  
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,  
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,  
WARNIKI,  
AKCESORIA



TERMOBOXY,  
REGAŁY,  
WÓZKI



ZMYWARKI  
I HIGIENA



MEBLE  
ZE STALI  
NIERDZEWNEJ



GRILLE



tel. 61 658 70 00 • [www.hendi.com](http://www.hendi.com)



## PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY CombiTurbo™

NEW

Przeznaczony do wielu konceptów gastronomicznych

Nie wymaga podłączenia do wentylacji

→ | 40 cm | ←

Łatwość instalacji

Posiada kompaktowe wymiary

Prostota użycia

Gwarancja powtarzalności przygotowywanych potraw dzięki 20 domyślnym przepisom

Posiada 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę: mikrofałe, konwekcję, uderzenia gorącego powietrza (strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt)

Zakres temperatury: 93°C -275°C.  
Zakres ustawienia mikrofał: 0-100%.  
Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów

Croissanty



35 s

Zapiekanka



45 s

Burger z frytkami



90 s

Nuggetsy z kurczaka



105 s



### 3 RÓŻNE TECHNOLOGIE = IMPONUJĄCE EFEKTY



#### Mikrofałe

Natychmiastowe grzanie,  
skrócenie czasu gotowania



#### Konwekcja

Wzmocnia efekt zarumieniania



#### Uderzenie mocą ciepłą

Wzmocnia efekt tostowania  
i zarumieniania



281277

- Combiturbo HENDI – 3 technologie. 1 cel: błyskawiczne efekty.
- Zaawansowany piec konwekcyjno-mikrofalowy Combiturbo HENDI to rewolucja w kuchni profesjonalnej – połączenie mikrofal (1000 W), konwekcji (2700 W) i skondensowanego uderzenia ciepła gwarantuje nawet 15-krotnie szybszą obróbkę termiczną niż tradycyjne metody.
- Najważniejsze cechy:
  - 3 technologie grzania: mikrofałe, konwekcja, uderzenie ciepła
  - Zakres temperatur: 93-275°C
  - Precyzyjna regulacja mocy:
    - Mikrofałe: 0-100% (co 10%)
    - Konwekcja: 20-100% (co 10%)
    - Intuicyjny ekran dotykowy 7,8"
    - Programowanie do 1024 przepisów, każdy z maks. 6 etapami
    - Timer do 10 minut na etap
    - Port USB – szybki import i aktualizacja przepisów
- Solidna konstrukcja, obudowa ze stali węglowej malowanej proszkowo

#### W komplecie:

- kamień do pizzy
- podkładki teflonowe
- łopátka ze stali nierdzewnej
- teflonowy, perforowany koszyk
- ruszt i tacka pokryta teflonem

W komplecie z piecem Combiturbo HENDI otrzymujesz zestaw praktycznych akcesoriów, które rozszerzają możliwości urządzenia i wspierają codzienną pracę w kuchni:

- Kamień do pizzy – idealny do wypieku pizzy, focacci, zapiekanek czy pieczywa. Gromadzi i równomiernie oddaje ciepło, zapewniając chrupiący spód i perfekcyjne wypieczenie.
- Podkładki teflonowe – zapobiegają przywieraniu potraw, ułatwiają czyszczenie i doskonale sprawdzają się przy przygotowaniu dań smażonych bez użycia tłuszczu.
- Szpatuła ze stali nierdzewnej – odporna na wysokie temperatury i intensywne użytkowanie. Ułatwia bezpieczne wkładanie i wyjmowanie potraw, niezbędna do pracy.



- Teflonowy, perforowany koszyk – przeznaczony do przyrządzania produktów o wyższej zawartości wilgoci i tłuszczu. Perforacja umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza, co zapewnia równomierne pieczenie i efekt chrupkości.
- Tacka pokryta teflonem – do uniwersalnego pieczenia i podgrzewania różnych typów dań. Tacka zbiera soki i tłuszcz, a nieprzywierająca powłoka ułatwia utrzymanie czystości
- Ruszt – niezbędny do pracy, używany do każdego typu gotowania

kod	V	W	mm	PLN
281277	230	3500	402x717x(H)608	22999,00



## PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY HENDI SPEEDOVEN X90

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Przeznaczony do wielu konceptów gastronomicznych

Nie wymaga podłączenia do wentylacji

Posiada kompaktowe wymiary

Działa 10 razy szybciej niż tradycyjne piece

Gwarancja powtarzalności przygotowywanych potraw dzięki 20 domyślnym przepisom

Posiada 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę: mikrofałe, konwekcję, uderzenia gorącego powietrza (strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt)

Łatwy w obsłudze, wszechstronny; pozwala na przygotowanie produktów/posiłków w bardzo krótkim czasie

Zakres temperatury: 25°C -280°C.  
Zakres ustawienia mikrofał: 0-100%.  
Nadmuch gorącym powietrzem: 10 poziomów

Croissanty

35 s



Zapiekanka

45 s



Burger z frytkami

90 s



Nuggetsy z kurczaka

105 s



### 3 RÓŻNE TECHNOLOGIE = IMPONUJĄCE EFEKTY



#### Mikrofała

Natychmiastowe grzanie,  
skrócenie czasu gotowania



#### Konwekcja

Wzmocnia efekt zarumieniania



#### Uderzenie mocą ciepłą

Wzmocnia efekt tostowania  
i zarumieniania

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wbudowany konwerter katalityczny eliminuje konieczność podłączenia okapu – piec może być wykorzystywany w każdym miejscu i pracować od razu po podłączeniu do prądu.
- 3 technologie umożliwiające ekspresową obróbkę:
  - mikrofała,
  - konwekcja,
  - uderzenia gorącego powietrza/nadmuch: strumienie gorącego powietrza są kierowane na produkt.
- Nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania produktów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), co przekłada się ograniczenie strat produktów i skrócenie czasu pracy.
- Funkcja szybkiego startu.
- Dotykowy panel sterowania o wielkości 5".
- Port USB do wgrzania przepisów.
- Timer: do 20 min.
- 20 domyślnie wgranych przepisów; możliwość stworzenia do 1024 programów, każdy z 15 fazami obróbki termicznej.
- Zakres temperatury: 25-280°C.
- Zakres ustawienia mikrofała: 0-100%.
- Nadmuchi gorącym powietrzem: 10 poziomów.
- Współczynnik szczelności: IPX3.



281260



- W zestawie komplet akcesoriów:
  - okrągła blacha do pizzy,
  - perforowany kosz teflonowy (do gotowania),
  - okrągła podkładka perforowana,
  - płyta grillowa ryflowana,
  - topatka do piekarnika
- Języki systemu operacyjnego: polski, angielski, niemiecki, niderlandzki, hiszpański, francuski, włoski, rosyjski, chiński.

kod	V	W	mm	PLN
281260	230	3500	460x675x(H)661	21099,00



808351

#### TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO- MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA, WZMOCNIONA

kod	mm	PLN
808337	290x190x(H)30	139,00
808351	290x190x(H)30	140,00
808344	290x290x(H)20	175,00



219744

#### TACKA DO PIECÓW KONWEKCYJNO- MIKROFALOWYCH, NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	mm	PLN
219744	280x280x(H)15	129,00



18/0  
stainless steel

NEW

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

4x  
GN 1/1

229880

Dwa wentylatory wysokiej wydajności

**PIEC KONWEKCYJNY H100**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek i 2 wentylatorów.
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Timer: 0-120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- Dostarczane z pojemnikami GN 1/1 65 mm i rusztem GN 1/1.

kod	V	W	mm	PLN
229880	220-240	3500	699x608x(H)550	<b>2389,00</b>
237151	podstawa		690x480x(H)700	<b>1299,00</b>

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie



400

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

**NEW****18/0**  
stainless steel**4x**  
GN 1/1

229873

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H100S**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Zdejmowane drzwi z podwójnymi szybami.
- Częściowo emaliowana komora z oświetleniem wewnętrznym.
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek i 2 wentylatorów.
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Nawilżanie bezpośrednie, obdugiwane ręcznie za pomocą przycisku.
- Z tyłu przyłącze wody, które można podłączyć do sieci wodociągowej.
- Timer: 0-120 min.
- Mieści 4 blachy GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami: 75 mm.
- Dostarczane z pojemnikiem GN 1/1 65 mm i rusztem GN 1/1.

Bezpośrednie wytwarzanie pary



kod	V	W	mm	PLN
229873	220-240	3500	699x608x(H)550	2543,00
237151	podstawa		690x480x(H)700	1299,00

Wymowalne podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI****401**



227060



Zobacz film

**4x**  
 438x315

Dwa wentylatory wysokiej wydajności

**PIEC KONWEKCYJNY H90**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszkłone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emalowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 437x314 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x624x(H)572	<b>1866,00</b>
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	<b>1169,00</b>
801970	ruszt		433x338	<b>59,00</b>
943380	blacha		437x314x(H)8	<b>62,00</b>

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie



402

do cen należy doliczyć VAT 23%



4x  
438x315



227077

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 437x314 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	2252,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	1169,00
801970	ruszt		433x338	59,00
943380	blacha		437x314x(H)8	62,00

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wymowalne podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytek do wymywania blach





**NEW  
MODEL**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



mocne grzałki, w tym grzałka grilla u góry komory

solidne pokrętki funkcyjne



**4x  
GN 2/3**

225929

mocna, solidna konstrukcja

komora z AISI304

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej.
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej 18/8.
- Ręczny panel sterowania z pokrętkami do wyboru funkcji, temperatury, czasu oraz ilości pary.
- Posiada funkcje rozmrażania, wstępnego nagrzewania, konwekcji, grilla, pary oraz kombinacji tych trybów.
- Temperatura może być ustawiona do 280 °C.
- Timer z możliwością ustawienia do 120 minut.
- Idealne efekty wypieku dzięki wydajnemu wentylatorowi oraz 2 efektywnym grzałkom.
- Dodatkowa grzałka grilla w górnej części komory.
- 4 prowadnice na tace GN 2/3; odległość między tacami wynosi 70 mm.
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3.
- Moc konwekcji: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Grzałki komory: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW.
- Regulowane nóżki w zakresie od 55 do 75 mm.



224823

### PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3

- Pasuje do pieca 225929.

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	625x585x(H)590	6143,00

kod	mm	PLN
224823	580x390x(H)750	1199,00

## PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dotychczas w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między przewodnikami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD – wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF423NU



4x  
429x345

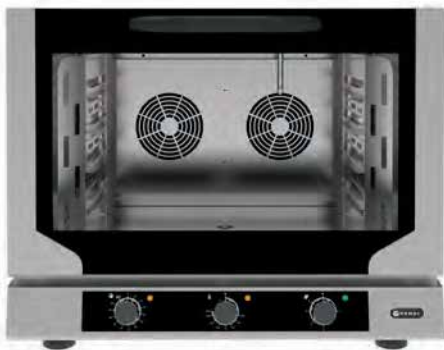
kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	-	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górną grzałką, dolną grzałką), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między przewodnikami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	<b>3316,00</b>	<b>4221,00</b>	<b>6691,00</b>	<b>3942,00</b>
<b>PODSTAWA</b>				
kod	224670	224670	224670	224670
typ		8 par przewodnic na tace 435x345, wym. 540x460x700 mm		
PLN	<b>839,00</b>	<b>839,00</b>	<b>839,00</b>	<b>839,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF411NUD



4x  
GN 1/1



kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
<b>ilość wentylatorów</b>	2, z autorewersem	2, z autorewersem,
		2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	<b>8795,00</b>	<b>10434,00</b>
<b>PODSTAWA</b>		
kod	224441	224441
typ	6 par prowadnic na pojemniki GN 1/1, wym. 790x520x700 mm	
PLN	<b>1099,00</b>	<b>1099,00</b>

## PIECIE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600X400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L”.
- Drzwi przeszkłone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem - w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N - 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec - 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.



EKF464NUD



4x  
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	elektromechaniczne nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	panel dotykowy nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
<b>ilość wentylatorów</b>	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg	58 kg
PLN	<b>6516,00</b>	<b>8649,00</b>	<b>9440,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	224434	224434	224434
typ	6 par prowadnic na tace 600x400, wym. 760x520x700 mm		
PLN	<b>1049,00</b>	<b>1049,00</b>	<b>1049,00</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE



5x  
GN 2/3



kod	EKF523NUD
odległość między przewodnikami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
	<b>7415,00</b>
<b>PODSTAWA</b>	
kod	237977
wymiary	6 par przewodnik GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	<b>1359,00</b>

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane przewodnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED

- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Proste sterowanie elektromechaniczne - możliwość ustawienia temperatury, czasu pieczenia i stopnia zaparowania
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory w zakresie: 0-100%
- Zakres temperatury: 100-270°C
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu
- Timer: 0 do 120 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji

**PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM**



**2** LATA  
GWARANCJI

**EXTRA  
WAŠKI**  
TYŁKÓ 55 CM

→ | **55**  
cm | ←



**5x**  
GN 2/3

kod	EKF523NTUD
odlegość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	<b>9437,00</b>
<b>PODSTAWA</b>	
kod	237977
typ	6 par prowadnic GN 2/3 wym. 550x465x(H)700 mm
PLN	<b>1359,00</b>

- Polecane do użyciu w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"

- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odptyw wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Klasa wodoszczelności: IPX4
- Intuicyjny, łatwy w obsłudze panel dotykowy
- 99 możliwych programów gotowania
- Kontrola temperatury za pomocą sondy cyfrowej
- Funkcja wstępnego nagrzewania Pre-heating ustawiana manualnie
- Funkcja opóźnionego startu (do 24h)
- Zakres temperatury: 30-270°C
- Możliwość wyboru stopnia zaparowania w zakresie: 10-100%
- Sonda rdzeniowa i uchwyt do sondy (opcjonalnie)
- Dodatkowo: konfiguracja mycia ręcznego

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



## REKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG.

W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.

- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień)



### REKAWICE PIEKARSKIE - 2 SZT.

- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	19,50/39,00



556603



### REKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- Odporność na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	45,50/91,00



556627



### REKAWICE OCHRONNE - 2 SZT.

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Odporne na temperaturę do 250°C przez 15 sekund.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	29,50/59,00



556610

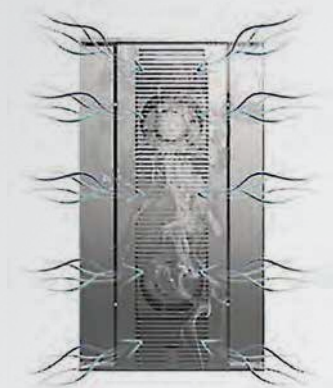


- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.





## SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



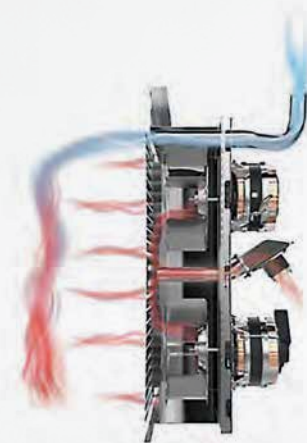
### Airflowlogic™

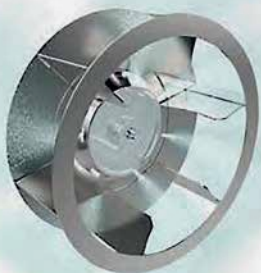
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



### Drylogic™

Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





### Humilogic™

Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

### Automatyczny system myjący

Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.



### 3 wersje sterowania:

#### Millennial Smart

– elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł

#### Millennial Black Mask

– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania

#### Millennial Touch Screen

– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP  
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej  
5-stopniowa regulacja zaparowania komory



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennium Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
- W obu grupach występują piecze w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 porcji dziennie
- Piecze każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania potoków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

### PANEL STEROWANIA:

- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie



- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej

- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

#### PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



### Elektryczne

	5x GN 1/1	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511S	MKF511SKKPU	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	10814,00	11445,00	12658,00	18447,00	42229,00
<b>PODSTAWA</b>					<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm	660x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1479,00	1499,00	11688,00



### Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730x855x(H)801 mm	730x855x(H)951 mm	730x855x(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	19346,00	24163,00	27899,00
<b>PODSTAWA</b>			
kod	229521	229521	220795
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1499,00



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



### Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek - 600x400 MKF1664S
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	
odległość między prowadnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1044x(H)700 mm	850x1035x(H)850 mm	850x1035x(H)1130 mm	930x1041x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	11785,00	14165,00	20831,00	45472,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	16 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00	11144,00

BLACHA

600x400



### Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnikami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1041x(H)801 mm	850x1041x(H)951 mm	850x1041x(H)1231 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	19346,00	25327,00	27899,00
<b>PODSTAWA</b>			
kod	229538	229538	220894
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



**Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennium Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
  - Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
  - Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm
  - W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
  - Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
  - **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu
- Panel sterowania pieców Millennium Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:
- **Automatyczny system myjący**
  - Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
  - 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory.
  - Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Humilologic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilologic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego.
- Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstacyjna, 1/2 mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

2 LATA  
GWARANCJI



- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C-270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

#### Pozostałe cechy pieców Millennium Black Mask:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu

- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

#### Pieca gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



### Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	14679,00	15927,00	22433,00	49206,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1499,00	11688,00

BLACHA

GN 1/1



### Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek - GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między przewodnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	28501,00	32527,00	40068,00	71508,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1499,00	11688,00



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



### Elektryczne

	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	wózek - 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	16232,00	18091,00	25012,00	50356,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	16 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00	11144,00

BLACHA

600x400



### Gazowe

	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	wózek - 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)801 mm	850x1035x(H)951 mm	850x1035x(H)1231 mm	930x1160x(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	25051,00	29063,00	36620,00	68109,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	16 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00	11144,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



**Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600x400 mm.
- W obu grupach występują piecze w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednocześnie przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Humilogic™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



**Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- **Elektroniczny, 7-calowy (480x(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

### Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- **Opóźniony start pieca** aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy

2 LATA  
GWARANCJI



- Książka kucharska na 500 receptur
  - 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
  - Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
  - 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
  - Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
  - Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrzywania receptur gotowania oraz danych HACCP
  - Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
  - Ustawianie czasu pracy
  - Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Pozostałe cechy pieców Millennium Touch Screen:**
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
  - Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
  - Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
  - Drzwi z zawiasem po prawej stronie
  - Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
  - Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej

- wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
  - Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
  - Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
  - Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
  - Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
  - Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
  - Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
  - Regulowane nóżki zapewniają idealne wy poziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
  - Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji
- Piece gazowe**
- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
  - dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
  - podłączenie do gazu: 1/2"



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



5x  
GN 1/1



7x  
GN 1/1



11x  
GN 1/1



20x  
wózek - GN 1/1



### Elektryczne

kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	17590,00	18990,00	24719,00	57514,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1499,00	11688,00

BLACHA

GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



5x  
GN 1/1



7x  
GN 1/1



11x  
GN 1/1



20x  
wózek - GN 1/1



### Gazowe

kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	33371,00	37986,00	44699,00	85180,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229521	229521	220795	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	660×560×(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	20 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1479,00	1479,00	1499,00	11688,00



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek - 600x400



### Elektryczne

kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x970x(H)1900 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	23688,00	26664,00	30235,00	59399,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	16 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00	11144,00

BLACHA

600x400



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek - 600x400



### Gasowe

kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między przewodnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)800 mm	850x1035x(H)950 mm	850x1035x(H)1230 mm	930x1160x(H)2060 mm
<b>ilość wentylatorów z autorewersem</b>	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	34587,00	37986,00	46040,00	86324,00
<b>PODSTAWA</b>				<b>DODATKOWY WÓZEK</b>
kod	229538	229538	220894	EKCR16TC
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)620 mm	740x560x(H)1704 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	16 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1519,00	1519,00	1519,00	11144,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

425

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNE Z BOJLEREM, EKRANEM DOTYKOWYM, Z SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDA



### Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

– umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami utatwiajączymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętko z funkcją zatwierdzenia i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wy poziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatem system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.



**Airflowlogic™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Drylogic™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

### Dodatkowe funkcje:

- **Pre-heating:** nagrzewaniestępne komory o +30° C więcej niż temperatura zadana,
- **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Potężenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS (15 kW) lub MKF1111VTS (19 kW) w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (MKF711VTS) lub 11 blach GN 1/1 (MKF1111VTS) – nie są dołączone do zestawu.
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.

**2**  
LATA  
GWARANCJI



BLACHA  
GN 1/1



SYSTEM MYJĄCY  
W CENIE



MKF711VTS



MKF1111VTS

**Elektryczne**

	<b>7x</b> GN 1/1	<b>11x</b> GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111VTS z bojlerem
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	<b>28839,00</b>	<b>38052,00</b>
<b>PODSTAWA</b>		
kod	229521	220795
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	<b>1479,00</b>	<b>1499,00</b>

**BOJLER** – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



**2** LATA  
GWARANCJI

**EXTRA  
WAŚKI**  
TYLKÓ 50 CM



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.

Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

### Najważniejsze funkcje:

– **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy.

Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

– **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

– **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

– **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej

temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

– **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

– **HACCP** – Możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

– **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

– **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

– **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy**

– Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze,

temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

– **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min**

– Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

– **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,



**Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.



**SYSTEM MYJACY  
W CENIE**



**6x**  
GN 2/3



**6x**  
GN 1/1



**10x**  
GN 1/1

kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	<b>15593,00</b>	<b>18916,00</b>	<b>24284,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	<b>3486,00</b>	<b>3486,00</b>	<b>3486,00</b>

- zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

#### POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjęciem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wy poziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**

429



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

→ | 50 cm | ←



**Airflowlog™** – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm. Airflowlog™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennium z patentem Airflowlog™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.



**Humilog™** – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgotności i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilog™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.



**Drylog™** – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piec Millennium TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

– Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.

Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni

– Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodnie i precyzyjnie ustawienie żądanych parametrów gotowania

### Najważniejsze funkcje:

– **Wielopunktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonale efekty pieczenia i gotowania.

– **Automatyczny system myjacy** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

– **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

– **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

– **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

– **HACCP** – Możliwość czytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

– **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

– **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

– **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

– **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzypiętniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

– **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale





**Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT**  
 – umożliwiając bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

**2 LATA GWARANCJI**

**EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM**



**SYSTEM MYJĄCY W CENIE**



**6x**  
GN 2/3



**6x**  
GN 1/1



**10x**  
GN 1/1

kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	<b>19923,00</b>	<b>22680,00</b>	<b>28694,00</b>
<b>PODSTAWA</b>			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	<b>3486,00</b>	<b>3486,00</b>	<b>3486,00</b>

kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
  - **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB
- POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:**
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
  - Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
  - Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyścięciem personelu do pracy
  - Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
  - Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
  - Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki,

- z 10-cio stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wyziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji





225967

**KOMORA ROZROSTU 8 x 600x400 MM**

- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	<b>7006,00</b>

## PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny - możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 [model MKF D1T ] lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni [model MKF D2T].

- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350° C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Współczynnik szczelności IPX3

BLACHA  
600x400



**2** LATA  
GWARANCJI



1x  
600x400



2x  
600x400

kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
liczba grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	14090,00	15656,00





**piec Gastro**  
MKF511S, MKF511BM,  
MKF511TS, MKF511GS,  
MKF511GBM, MKF511GTS

**zestaw do piętrowania**  
MKS11

**piec Gastro**  
MKF511S, MKF511BM,  
MKF511TS, MKF711S,  
MKF711BM, MKF711TS,  
MKF511GS, MKF511GBM,  
MKF511GTS, MKF711GS,  
MKF711GBM, MKF711GTS

**zestaw do piętrowania**  
MKS11

**podstawa MKT 11 D**

**okap** – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF511S	MKKC5S
MKF511BM, MKF511TS	MKKC5
MKF711S, MKF111S	MKKC711S
MKF711BM, MKF711TS, MKF111BM, MKF111TS	MKKC711

**Możliwe konfiguracje piecy**

piec górny	+	piec dolny
5 blach	+	5 blach
5 blach	+	7 blach
7 blach	+	7 blach
5 blach	+	11 blach



**okap** – tylko do piecy w wersji elektrycznej

piec	okap
MKF111S	MKKC711S
MKF111BM, MKF111TS	MKKC711

**piec Gastro**  
MKF111S, MKF111BM,  
MKF111TS, MKF111GS,  
MKF111GBM, MKF111GTS

**podstawa 220795**



220795

**PODSTAWA POD PIEC**

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemność: 5x GN 1/1.
- Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm.

kod	mm	PLN
220795	610x560x(H)620	1499,00

**ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO**

			system myjący	sonda
Elektryczny	GASTRO	Touch Screen (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	standard	standard, 1-punktowa
		Smart	-	-
	BAKERY	Touch Screen	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	-	-
Gazowy	GASTRO	Touch Screen (w tym Compact)	standard	standard, 3-punktowa
		Black Mask (w tym Compact)	opcja	opcja
		Smart	-	-
	BAKERY	Touch Screen	standard	standard, 1-punktowa
		Black Mask	opcja	opcja
		Smart	-	-



MKS11

### ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	2226,00
MKS11C	(H)55	2501,00
MKS23C	(H)55	2501,00
MKS64	(H)55	2501,00



MKKPIC

### ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

W skład zestawu wchodzi:

- specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U”
- wąż odpływowy
- osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKKPIC	1468,00
MKKPI	1119,00



MKWT

### AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	2647,00



EKSCS

### SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennium Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	1153,00



MKAF

### APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennium
- Pojemnik na zębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektro-mechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Wersja elektryczna, jednofazowa
- Kabel elektryczny o długości 1,6 m
- Waga netto: 2,6 kg
- Szeroki wybór zębeków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432	1740,00



MKT11D

### PODSTAWA DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Do stosowania z zestawem MKS11 do piętrowania pieców.
- Możliwe kombinacje piętrowania:
- Piece typu Smart: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piece typu Black Mask: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Piece Touch Screen: 5+5, 5+7, 5+11, 7+7.
- Podstawa przeznaczona wyłącznie do konfiguracji z dwoma piętrowo ustawionymi piecami.

kod	mm	PLN
MKT11D	730x600x(H)220	3533,00



## OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m<sup>3</sup>/h do 600 m<sup>3</sup>/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub kolumna wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dt. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dt. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	6528,00
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		6528,00
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		6528,00
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	6528,00
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		6528,00
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		6528,00
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	6069,00
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		5314,00
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		6528,00
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	6528,00
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		8600,00
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	8600,00



975039



Zobacz film

### EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

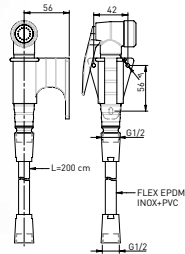
kod	litry	PLN
975039	1	27,00

## PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów



810323



- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	224,00

## PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85°C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwiła szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące - o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piec Millennium Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piec Millennium Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)700 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	-	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	-	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	-	-	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	-	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	-	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	10191,00	12307,00	13292,00

## BLACHY CONVECTOMAT CLASSIC



**Rant czterostronny 20 mm**  
 – umożliwia osadzenie blachy  
 w ekspozytorach sprzedażowych  
 – „sprzedaż z blachy”

**Powłoka fit&non stick**  
 – pieczenie z 90% redukcją  
 tłuszczów; powierzchnia  
 marmurkowa zabezpiecza  
 przed przywieraniem

**Solidna konstrukcja**  
 – zapobiega deformacji.  
 Blacha stabilnie leży  
 w prowadnicach komory  
 piekarnika, nie ulega  
 odkształceniu

**Bezpieczna powłoka**  
 – nie zawiera toksyn uwalniających  
 się w połączeniu z surowcami  
 spożywczymi w wyniku działania  
 wysokich temperatur

**Bezzapachowa emaliowana stal**  
 – nie emituje przyróżnych zapachów  
 w wysokich przedziałach  
 temperatur. Odporność termiczna  
 do 300 °C

**Dno i ścianki o podwyższonej  
 grubości 1 mm** – gwarancja  
 utrzymania stabilnej  
 temperatury na całej  
 powierzchni, nie przypieka  
 miejscowo



**Blacha z kątami prostymi**  
 umożliwiającymi maksymalne  
 wykorzystanie gotowego produktu  
 oraz łatwiejsze szacowanie  
 foodcost-u – regularność porcji  
 i wyższy zysk produkcyjny



890356  
 890349



890257  
 890240  
 890233



890387

### BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	354x325x(H)20	189,00
890349	354x325x(H)40	209,00

### BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	209,00
890240	530x325x(H)40	209,00
890233	530x325x(H)60	219,00

### BLACHA CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	229,00



## BLACHY I PŁYTY DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT

- Wykonane z odlew aluminium.
- Powierzchnia wykończona powłoką PTFE.
- Przystosowane do użytku w piecu do maks. temperatury 200°C.



808825



808832

## PŁYTA DO GRILLOWANIA, RYFLOWANA CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Wykonana z odlew aluminium.
- Grubość: 9 mm.

kod	mm	PLN
808825	530x325x(H)15	415,00

## RUSZT DO GRILLOWANIA CONVECTOMAT GRILL

- Wykonana z odlew aluminium.
- 24 żebra o grubości 9 mm.
- Przerzeń między żebrami: 13 mm.

kod	mm	PLN
808832	530x325x(H)15	338,00



808849



808863

## BLACHA Z POWŁOKĄ NIERPZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT ROAST

- Wymiary wewnętrzne: 470x260 mm.
- Lekko spłaszczony, szeroki rant - zapobiega rozlewaniu się oleju i innych płynów.

kod	mm	PLN
808849	530x325x(H)17	195,00

## BLACHA WYPIEKOWA Z POWŁOKĄ NIERPZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT BAKE

- Wąski rant na każdej stronie.
- Wymiar wewnętrzny: 505x300 mm.

kod	mm	PLN
808863	530x325x(H)10	193,00



808818



808856

## KOSZ DO PIECZENIA FRYTEK, FALISTY CONVECTOMAT FRY

- Siatka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Rama i uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej.
- Faliste dno zapobiegające przywieraniu.
- Wymiar oczek w siatce: 7x7 mm.
- Powierzchnia do pieczenia: ok. 450x255 mm.
- Odporność na temperaturę do 200°C.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
808818	530x325x(H)40	163,00

## BLACHA DO JAJEK SADZONYCH, Z POWŁOKĄ NIERPZYWIERAJĄCĄ CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 form idealnych na jajka sadzone, pancakes, omelety.
- Formy o wymiarach  $\varnothing 11$  cm na górze,  $\varnothing 8$  cm na dole, o głębokości 2 cm.

kod	mm	PLN
808856	530x325x(H)26	155,00

## BLACHY WYPIEKOWE



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

			GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
<b>BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI</b>	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Gładka		kod 808429		
			wys. (H)10 mm		
			PLN 172,00		
	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod 808405	808412	
			wys. (H)10 mm	(H)10 mm	
			PLN 176,00	176,00	
	Aluminiowa Perforowana		kod 808306	808313	
			wys. (H)10 mm	(H)10 mm	
			PLN 87,00	86,00	
<b>BLACHA WYPIEKOWA Z 4 RANTAMI</b>	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		kod		808801
			wys.		(H)30 mm
			PLN		267,00
	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z Teflonu® Perforowana		kod		808221
			PLN		244,00
<b>BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI</b>	Aluminiowa Perforowana		kod		808214
			wys.		(H)20 mm
			PLN		118,00
	Aluminiowa Gładka		kod		808207
			wys.		(H)20 mm
			PLN		107,00
<b>BLACHA DO BAGIETEK</b>	Aluminiowa Perforowana Na 5 bagietek		kod		808238
			PLN		273,00



689868



689851



689882

### BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	65,00
689868	580x200x(H)50	84,00

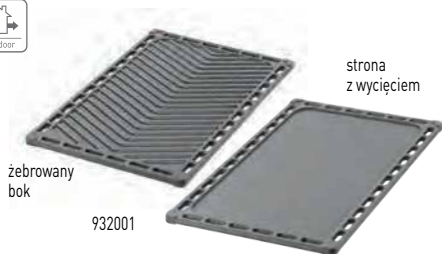
### RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	-	mm	PLN
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	139,00

## POJEMNIKI DO PIECÓW



<b>POJEMNIK DO PIECÓW</b>	Aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Gładka		GN 1/1		
			530x325		
			kod	805558	
			wys.	(H)20 mm	
			PLN	<b>174,00</b>	
			kod	805541	
wys.	(H)40 mm				
<b>BLACHA CONVECTOMAT</b>	Wykonane ze stali emaliowanej. Zaokrąglone krawędzie. Grubość blachy 1 mm. Zakres temperatur: od 250°C do 300°C.		GN 1/1		
			800164		
			mm	530x325x(H)20	
			PLN	<b>119,00</b>	



932001

932018

### PŁYTKA GRILLOWA ŻELIWNIA, DWUSTRONNA

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna zębrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	<b>260,00</b>

### RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	<b>229,00</b>



### PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Płytką ochronną ze stali nierdzewnej, umieszczoną nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	PLN
939956	650x530	<b>132,00</b>
939949	Ruszt 325x530	<b>71,00</b>





809150

**TACA GN 2/1**

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	<b>181,00</b>



809259

809242

**TACA GN 1/1**

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	<b>76,00</b>
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	<b>90,00</b>



801949

**RUSZT STALOWY**

- GN 2/1

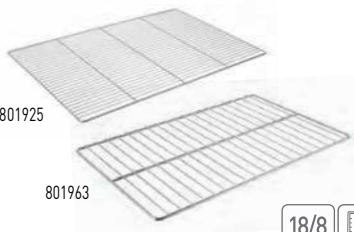
kod	mm	PLN
801949	650x530	<b>140,00</b>



801932

**RUSZT STALOWY**

kod	mm	PLN
801932	354x325	<b>59,00</b>



801925

801963

**RUSZT**

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	<b>71,00</b>
801963		600x400	<b>86,00</b>



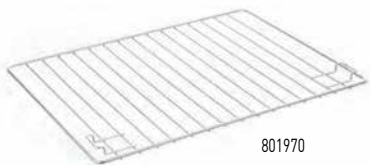
801918

801901

**RUSZT STALOWY**

- GN 1/1

kod	mm	PLN
801901	530x325	<b>75,00</b>
801918	530x325	<b>85,00</b>



801970

## RUSZT DO PIECÓW H90 I H90S

- Odpowiedni do 227060 i 227077

kod	mm	PLN
801970	433x338	59,00

18/8

Stainless steel



# EXTREME

PROFESSIONAL



## EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	27,00



975039



Zobacz film

