

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 711 V TS

Цена с НДС: 416 017 руб.

Артикул: **737146**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 7 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 270 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15 |
| Ширина, мм | 730 |
| Глубина, мм | 849 |
| Высота, мм | 850 |
| Вес (без упаковки), кг | 102 |
| Вес (с упаковкой), кг | 112.2 |

Пароконвектомат [Tecnoeka MKF 711 V TS](#) серии **Millennial Cooking** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Прибор оснащен сенсорным дисплеем с возможностью управления на 42 языках, включая русский.

В комплект поставки входят многоточечный термощуп, система автомойки и съемные управляющие из нержавеющей стали.

Особенности:

- 500 программируемых рецептов, включая 40 предустановленных (до 10 этапов приготовления за один цикл)
- Кнопка быстрого доступа к частым рецептурам

- Управление аксессуарами с панели управления
- Технология Airflowlogic: специальная форма решетки вентилятора, равномерное движение потоков воздуха в камере, новая геометрия камеры и возможность регулировки
- Технология Humilogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по камере
- Технология Drylogic: комбинированная система вентиляции с клапаном подачи воздуха в камера, контроль наличия пара в камере и управляемый канал для вывода лишнего пара и горячего воздуха
- Функция приготовления на пару с автоматической регулировкой влажности
- Функция «Отложенный старт» до 24 часов
- Режим быстрого приготовления
- Мультиуровневое выпекание
- Полистатическая выпечка
- 2 вентилятора
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Система охлаждения позволяет устанавливать печь в самых узких проемах
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Возможность подключения к сети Wi-Fi
- Камера из нержавеющей стали AISI 304 10/10 мм с отформованным дном и скругленными углами для лучшей термоциркуляции и простоты чистки
- Дверь с термоотражающим стеклом, ручкой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Уровень защиты: IPX5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.