

Коммерческое предложение от 22.01.2025

Пароконвектомат MKN FKECOD115T

Цена с НДС: 1 903 260 руб.

Артикул: **688341**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Да |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.9 |
| Ширина, мм | 997 |
| Глубина, мм | 799 |
| Высота, мм | 1060 |
| Вес (без упаковки), кг | 145 |
| Вес (с упаковкой), кг | 190 |

Пароконвектомат [MKN FKECOD115T](#) серии **MagicPilot** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Модель оснащена управлением Touch Screen, ручным душем, автоматической мойкой, многоточечным термощупом, вентилятором, риверсом и регулируемыми ножками. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 5
- Количество рецептов: 350 до 20 шагов
- Монитор с отличной цветопередачей, с большим углом обзора. Концепция управления с MagicPilot доставляет удовольствие: как смартфон или планшет, интуитивное и точное управление одним касанием
- autoChef® автоматическое приготовление

- Фаза выдерживания PerfectHold
- ClimaSelect plus точный контроль климата
- Индивидуально настраиваемый: ClimaSelect plus отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 10% - с соответствующим обозначением. Результат: уверенность в качестве блюда.
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2
- Time2Serve время сервировки
- SES® - функция удаления пара
- MKN CombiConnect
- WaveClean® очистка, новое поколение
- Запатентованная система автоматической очистки с картриджами 2-в-1 WaveClean (серийно) обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто. Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 35 л (модель 6 и 10). Сокращение расхода воды на 36%.
- VideoAssist видео в помощь для одинакового климата
- FlexiRack® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- Программа самодиагностики Одним касанием проверить, что с аппаратом. Автоматическая проверка работы функций.
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Датчик потребления (энергия, вода) появляется после каждого процесса приготовления. Оптимальный расход энергии для защиты окружающей среды
- Barcode Scan функция сканирования (без сканнера)
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHI@eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара
- Встроенный теплообменник
- Дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.