

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Пароконвектомат MKN Junior SKECOD623TG2 с автоматойкой

Цена с НДС: 1 053 860 руб.

Артикул: **383565**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 2/3 |
| Расстояние между уровнями, мм | 60 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 5.2 |
| Ширина, мм | 611 |
| Глубина, мм | 550 |
| Высота, мм | 764 |
| Вес (без упаковки), кг | 68 |
| Вес (с упаковкой), кг | 118 |

Пароконвектомат [MKN Junior SKECOD623TG2](#) серии **MagicPilot** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и в производственных цехах. Модель оснащена рабочей камерой с дверью с двойным стеклопакетом, сенсорной панелью управления, реверсом, таймером, термощупом и подсветкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая камера из коррозионностойкой хромоникелевой стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Панель управления и программы:

- Управление одним касанием Touch&Slide, прочный износостойкий дисплей с реальным цветовым решением, антибликовым безопасным стеклом и режимом очистки дисплея
- Более 250 интернациональных рецептов с возможностью корректировки
- Память для более 350 программ
- Обзор избранных программ на стартовой странице и защита всех программ от неразрешенного изменения/удаления
- Прямое переключение языков, поиск по тексту

- 12 режимов ручного приготовления:
 - Щадящий пар
 - Пар
 - Экспресс-пар
 - Конвекция
 - Комбинированный
 - Perfection
 - NT-низкотемпературное
 - ΔT
 - Sous vide
 - Увлажнение
 - Выпечка
 - Фаза покоя
- Система DynaSteam: количество пара автоматически подстраивается под объем загрузки
- Функция EcoModus - автоматическое снижение температуры при режиме длительного приготовления и незагруженной камере, подачей энергии в соответствии с требованиями
- Функции autoChef и ChefsHelp: пошаговая инструкция приготовления блюд, созданная шеф-поваром, а датчик GreenInside показывает затраты энергии и воды на приготовление.
- ClimaSelect plus: измерение температуры и влажности в камере, настройка влажности в камере с шагом в 10%.
- Программа CombiDoctor: самодиагностика функций аппарата одним нажатием
- FamilyMix показывает, какие продукты можно приготовить при одинаковом климате для оптимального использования рабочей камеры
- Выбор времени подачи - Time2Serve для одновременного приготовления различных продуктов при одинаковом климате
- Пароконвектомат распознает объем загрузки и активизирует автоматически функцию QualityControl: соответствующие параметры приготовления в autoChef подстраиваются и обеспечивают первоклассное качество (без термощупа)
- VideoAssist: интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- Оптимизация с помощью интеллектуального процесса:
 - Приготовление
 - Активное охлаждение с функцией SmartCoolDown
 - Фаза поддержания в горячем виде PerfectHold
- Функция SES безопасного вывода пара в конце процесса приготовления категорий autoChef, предотвращает выход пара при открывании двери

Особенности:

- Дверь с правым упором
- Светодиодное освещение двери камеры
- Возможность программирования более 350 программ с 20 шагами каждая
- Количество порций в день – 20-50 шт.
- Направляющие для продольной загрузки с защитой от опрокидывания
- Контроль климата ClimaSelect plus
- Многоточечный температурный датчиком-щуп до +99С
- Механизм открывания двери одной рукой
- Съёмный уплотнитель
- Вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- Кабель для подключения к сети
- Канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- 5 программируемых скоростей вентилятора (10 в комбинации с вращением с интервалами)
- Счетчик для сервиса водяного фильтра
- Таймер уровней приготовления RackControl
- Функция Ready2Cook: разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- Встроенная память HACCP
- USB порт
- Динамик с настраиваемыми звуками
- Акустический сигнал по окончании приготовления
- Прямое подключение к канализации по нормам DVGW
- Ручная программа мойки с пошаговой инструкцией

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6 GN 2/3 - 60 мм (354x325x60 мм)

Опции (заказываются отдельно):

- WaveClean – автоматический система мойки
- Встроенный ручной душ
- HoodIn – встроенная конденсация пара
- MagicHood – зонт для нейтрализации запахов
- Встраиваемая версия
- Дверь с левым упором
- Закрывание двери на замок
- Специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- Беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- Порт ETHERNET
- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная 16А
- Подключение к сети шуко-вилкой для розетки

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

Цены указаны с учетом НДС.