

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Пароконвектомат Тесноека MKF 1016 TS

Цена с НДС: 655 001 руб.

Артикул: **357628**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Подключение к воде	Да
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	140.4
Вес (с упаковкой), кг	163

Пароконвектомат **Тесноека MKF 1016 TS** серии Millennial Touch Screen Bakery & Pastry используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением и регулируемые ножками. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Новый сенсорный интерфейс:
 - Сенсорный цветной TFT-дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
 - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
 - Управление аксессуарами с панели печи
 - Программируемая задержка включения до 24 часов
 - 500 программируемых рецептов

- 42 языка
- 3 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение
- Многоточечный термощуп
- Универсальные направляющие
- Управление программой НАССР
- Управление приготовлением в вакууме и Delta T
- Режимы приготовления:
 - Приготовление в полустатическом режиме
 - Режим быстрого приготовления
 - Режим многоуровневого приготовления - позволяет одновременно готовить блюда при одном и том же уровне увлажнения и температуре, но с разным временем приготовления
- 10 этапов для каждого цикла приготовления, что позволяет дифференцировать процесс готовки
- Запатентованная технология Airflowlogic™ - позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи
- Запатентованная система Humilogic™ - система подачи воды непосредственно в заднюю часть крыльчатки, которая обеспечивает достижение высокого уровня влажности в рабочей камере для высококачественного приготовления на пару и значительное сокращение энергопотребления
- Запатентованная система быстрой сушки рабочей камеры Drylogic™ - основана на вводе в печь воздуха из помещения для уменьшения влажности в рабочей камере; посредством алгоритма контроля определенных параметров печь может полностью контролировать влажность
- Инновационная система охлаждения
- Новая серийная система мойки:
 - L1 ECO
 - L2 Нормальная
 - L3 Интенсивная
 - R Ополаскивание
 - Моющее средство и ополаскиватель в едином жидком средстве
 - Расход воды на 30% меньше
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Реверсивная дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Внутреннее теплоотражающее стекло дверцы для уменьшения энергопотребления - открываемое и легко очищаемое
- Съёмные боковые опоры из листового металла для облегчения очистки
- Регулируемые ножки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX5
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

Опционально доступно к заказу:

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Термощуп для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термощупа MKSSC/A
- Коптильное устройство MKAФ
- Фильтр для активного углерода EKFCА
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрующий картридж для очистки воды KCA
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA
- Противень для сбора жира EKT64RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial TS MKKPI (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 64 (H - 55 мм)
- Двойные боковые опоры MKSBX1016 для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка MKKC 610 S

- Тепловой шкаф МКЛМ 1064
- Стол-подставка МКТС 64 с направляющими для противней
- Стол-подставка МКТ 64 D для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень КТ9Р/А
- Противень из перфорированного алюминия КТФ8Р/А
- Волнистый противень из перфорированного алюминия КТФ9Р
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТФ9РТ
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТФ8РТ/А
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов КРР64
- Хромированная решетка КГ9Р
- Решетка-гриль КГ9РХ
- Пятирядная решетка КГ5СРХ
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят КГР64/А

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

Цены указаны с учетом НДС.