

**Коммерческое предложение от 30.12.2025****Печь конвекционная Тесноека MKF 664 TS****Цена с НДС: 341 169 руб.****Артикул: 795923****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	6
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	80
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 270 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	11.4
<b>Ширина, мм</b>	830
<b>Глубина, мм</b>	1035
<b>Высота, мм</b>	850
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	108.2
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	119

Конвекционная печь [Тесноека MKF 664 TS](#) серии Millennial Bakery&Pastry предназначена для приготовления изделий из дрожжевого теста и мелкой кондитерской продукции 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 цветным сенсорным дисплеем TFT 7" размером 800x480 мм 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 рецептам
- 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
- Полосатическая 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 НАССР
- 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, рукояткой 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.