COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 2011 TS



Цена с НДС: 723 868 руб.

Артикул: **909666**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	66
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	247.2
Вес (с упаковкой), кг	271.9

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 2011 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
- 5 распределенных по высоте вентилятора для обеспечения равномерного приготовления блюд
- 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, рукояткой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Компактные размеры
- Уровень защиты: IPX5

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