

**Коммерческое предложение от 19.01.2026****Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1111 TS****Цена с НДС: 421 233 руб.****Артикул: 864865****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	11
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	68
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 270
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	15.4
<b>Ширина, мм</b>	730
<b>Глубина, мм</b>	849
<b>Высота, мм</b>	1130
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	113.8
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	125.2

Пароконвектомат [Tecnoeka MKF 1111 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 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
- Полистатическая 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.*