COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат MKN FKE101R MP

Артикул: **733817**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.9
Ширина, мм	997
Глубина, мм	799
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Пароконвектомат **MKN FKE101R MP** серии **FlexiCombi** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и в производственных цехах. Корпус выполнен из антикоррозийной хромоникелевой стали, камера - из стали V4A, дисплей - из закаленного стекла, регулируемые по высоте ножки - из нержавеющей стали.

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

Панель управления и программы:

- Панель управления MagicPilot® с емкостным сенсорным дисплеем
- Автоматическое управление AutoChef®:
  - 10 категорий с 250 программами в памяти
  - Возможность установить более 350 программ по 20 шагов приготовления
- 12 программ ручного управления:
  - Конвекция (от 30 до 300 °C)
  - Парообразование (от 30 до 130 °C)

    - Парообразование в щадящем режиме
    - Парообразование в экспресс-режиме
    - Комбинированная программа (пар + конвекция) (от 30 до 250 °C)
    - Программа доготовки
    - Низкотемпературное приготовление
    - Приготовление при ΔT
    - Увлажнение
    - Выпечка
    - Приостановка
    - Приготовление по технологии Sous Vide
- Ready2Cook: предварительный подогрев
- Favourites: избранные программы для быстрого доступа
- ChefsHelp: информационное сопровождение пользователя
- VideoAssist: видеопомощник
- RackControl: многопозиционный таймер
- USB-порт

Вспомогательные функции:

- Time2Serve: функция для приготовления разных продуктов в одинаковом климате
- PerfectHOLD: функция контроля температуры блюд от момента приготовления до момента подачи
- FamiliyMix: оптимальное использование рабочей камеры для приготовления разных блюд одновременно
- BarcodeScan: считывание сканером рецептов со штрих-кода (сканер в комплект не входит и приобретается отдельно)
- QualityControl: автоматическое распознавание загрузки
- GreenInside: отображение потребления воды и электроэнергии после каждого процесса приготовления
- CombiDoctor: программа самодиагностики неисправностей

Управление климатом в камере:

- Вентилятор с реверсивным движением
- 5 скоростей воздушных потоков
- Инновационная безбойлерная система регулировки пара PHIeco DynaSteam²
- Функция ClimaSelect plus: управление температурой и влажностью шагами по 10%
- Многоточечный термощуп

Теплоизоляция и безопасность:

- Система вытяжки пара SES® предотвращает утечку пара при открытии двери
- Встроенный теплообменник
- Дверца со стеклопакетом с тройным остеклением

Система мытья:

- Автоматическая система мойки WaveClean® с помощью картриджа
- Встроенное ручное душирующее устройство
- Встроенная система жироотделения без фильтра

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1 глубиной 65 мм / 10x FlexiRack® 530x570 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт
- Функция копчения SmokeInside
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое
- Комплект для установки листов для выпечки FlexiRack® 600x400 мм
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери
- Дверь с левым упором

- Морская версия оборудования с особым напряжением
- Набор для подключения к системе энергооптимизации
- Порт для подключения к Ethernet

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