

Коммерческое предложение от 01.11.2025

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 711 BM



Цена с НДС: 226 395 руб.

Артикул: **216299**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Температурный режим, °С	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.4
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	105.6

Пароконвектомат <u>Tecnoeka MKF 711 BM</u> серии **Millennial** непревзойденное сочетание надежности и передовых технологий. Позволяет быстро приготовить широкий ассортимент блюд, удовлетворяя требования любого способа приготовления, в том числе и благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, цыплята - все ваши блюда всегда будут отличатся равномерностью приготовления и максимальным сохранением вкусовых качеств.

Эффективность и компактность <u>Tecnoeka MKF 711 BM</u> подходит также и для блюд, требующих деликатного приготовления: сложные десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном продолжительном процессе приготовления. Приготовление становится еще более точным благодаря подводке для термощупа, необходимого помощника для самых требовательных шеф-поваров.

Цифровой дисплей с памятью на 100 программ и 10 шагов приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо.

Особенности:

- камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304;
- прямой впрыск пара;
- охлаждаемая дверца;
- электронная панель управления 7";
- температура: 30-270 °C;
- 100 программ по 10 этапов, с возможностью программирования предварительного разогрева камеры;
- 40 предустановленных рецептов;
- 10 скоростей вентилятора (5 постоянных и 5 полустатических)
- возможность установки душирующего устройства + автоматической мойки (душирующее устройство и автоматическая мойка- опции)
- система принудительного охлаждения внутренних компонентов
- разъем для термокерна (термокерн опция).
- Технология AirflowlogicTM: специальная форма решетки вентилятора, равномерная циркуляция воздуха в камере, новая геометрия камеры;
- Технология HumilogicTM: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря которому капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет эти частицы по камере;
- USB разъем для скачивания и загрузки рецептов;
- HACCP;

Технические характеристики:

Диапазон температур: 30^o - 275^oC
Вместимость: 7 уровней 1/1 GN

• Расстояние между направляющими: 68 мм

Мощность: 10,4 кВтНапряжение: 380 В

Габариты, ШхГхВ: 730х849х850 мм

• Bec: 96 кг

• 2 вентилятора с реверсом, 10 уровней подачи пара

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