

**Коммерческое предложение от 14.01.2026****Пароконвектомат Тесноека MKF 1111 S****Цена с НДС: 259 489 руб.****Артикул: 616299****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	68
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 270
<b>Управление</b>	механическое
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	15.4
<b>Ширина, мм</b>	730
<b>Глубина, мм</b>	855
<b>Высота, мм</b>	1130
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	114
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	125.4

Пароконвектомат [Тесноека MKF 1111 S](#) серии **Millennial** разработан для пекарен и ресторанов средних размеров, которым необходим профессиональный помощник минимальных габаритных размеров. Пароконвектомат идеально подойдет для приготовления широкого ассортимента блюд: буженина, запеченная рыба, цыплята, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном приготовлении. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.

Оптимальное сочетание дизайна и качества сборки делает пароконвектомат [Тесноека MKF 1111 S](#) не только привлекательной внешне, но и максимально удобной в плане обслуживания: небольшие габариты, низкие энергозатраты, удобная механическая панель управления позволяют облегчить работу повара и обслуживающего персонала.

Безопасность при использовании этого изделия гарантирована сертификацией IPX3 и СВ.

**Особенности:**

- камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304;
- простая в использовании механическая панель управления;
- регулируемые петли на дверце;
- охлаждаемая дверца;
- сертификация IPX3 и CB;
- прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки;
- 2 вентилятора с реверсом.

#### **Технические характеристики:**

- Диапазон температур: 100° - 275°С
- Вместимость: 10 уровней 1/1 GN
- Расстояние между направляющими: 68 мм
- Мощность: 15,4 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты, ШxГxB: 730x849x850 мм
- Вес: 114 кг
- 2 вентилятора с реверсом, 5 уровней подачи пара

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.