COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1111 S

Цена с НДС: 262 584 руб.

Артикул: **616299**

Есть в наличии



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

Пароконвектомат **Tecnoeka 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 Tecnoeka MKF 1111 Sне 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 CB.

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: 100º - 275ºC
- Вместимость: 10 уровней 1/1 GN
- Расстояние между направляющими: 68 мм
- Мощность: 15,4 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты, ШхГхВ: 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.