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 BM

Цена с НДС: 296 281 руб.

Артикул: **355528**

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	электронное
Автоматическая мойка	опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.4
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	114
Вес (с упаковкой), кг	125.4

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1111 BM серии Millennial Black Mask Cooking предназначена для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торгови и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 100 программ по 10 шагов
- 2 вентилятора с реверсом
- 10 уровней подачи пара
- Запатентованная технология Airflowlogic™ - позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи
- Запатентованная система Humilogic™ - система подачи воды непосредственно в заднюю часть крыльчатки,

которая обеспечивает достижение высокого уровня влажности в рабочей камере для высококачественного приготовления на пару и значительное сокращение энергопотребления
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Эргономичная дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Внутреннее теплоотражающее стекло дверцы для уменьшения энергопотребления - открываемое и легко очищаемое
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX4
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 790x905x1276 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Одноточечный термощуп MKSCMO
- Трехточечный термощуп MKSCMU
- Термощуп для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термощупа MKSSC/A
- Коптильное устройство MKAF
- Жиросборник MKCG
- Фильтр для активного углерода EKFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Автоматическая моечная система MKWT
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрирующий картридж для очистки воды KCA
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA
- Противень для сбора жира MKT11RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial BM и S MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 11 (H - 55 мм)
- Конденсационная вытяжка MKKC 711
- Тепловой шкаф MKM 1211
- Стол-подставка MKTS 11 с направляющими для противней
- Закрытый стол-подставка MKTPL
- Стол-подставка MKT 11 D для установки печей друг на друга
- Стальной противень KT9G
- Стальной перфорированный противень KFT9G
- Перфорированный противень из нержавеющей стали для куриных наггетсов EKTF11
- Гладкая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGL11A
- Рифленая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGR11A
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием EKTF11PT/A
- Хромированная решетка KG9G
- Решетка-гриль KG9GX
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят KGP
- Решетка для приготовления ребрышек KGC075

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