COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 2011 BM



Цена с НДС: 706 728 руб.

Артикул: **923396**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	247.2
Вес (с упаковкой), кг	271.9

Пароконвектомат **Tecnoeka MKF 2011 BM** серии **Millennial Black Mask Cooking** предназначен 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. Модель оснащена сенсорной панелью управления и регулируемыми по высоте ножками. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит вкатная тележка.

Особенности:

- Оптимальная конструкция для улучшения циркуляции воздуха
- 3 скорости вращения вентилятора
- Полустатическое положение
- Тип пароувлажнения: инжектор
- Функция HACCP предназначена для записи рабочих данных выполняемых готовок
- Готовка с термощупом

- Полустатическая готовка
- 100 программ по 10 шагов
- 40 предустановленных рецептов
- Возможность сохранения новых рецептов
- USB-разъём
- Эргономичная дверца со скрытыми петлями
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Тип защиты: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1146x1260x2090 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Термокерн
- 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)
- Набор для установки печей друг на друга MKST 711 (H - 180 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.