

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Тесноека MKF 2011 BM

Цена с НДС: 692 157 руб.

Артикул: **923396**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/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 **Тесноека 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 торговли и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Модель оснащена сенсорной панелью управления и регулируемые 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
- Жироборник 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)
- Фильтрующий 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.