

**Коммерческое предложение от 08.01.2026****Печь ротационная MAKSAN MKDF-10****Цена с НДС: 723 163 руб.****Артикул: 925831****Под заказ**

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Турция        |
| Количество уровней        | 10            |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм    |
| Система вращения тележки  | платформа     |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 28            |
| Ширина, мм                | 1100          |
| Глубина, мм               | 1470          |
| Высота, мм                | 1600          |
| Вес (без упаковки), кг    | 275           |
| Вес (с упаковкой), кг     | 290           |

Печь ротационная [MAKSAN MKDF-10](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена вращающейся стойкой, направляющими, распашной дверцей и электромеханическим управлением. Материал корпуса и внутренней обшивки - высококачественная нержавеющая сталь, материал стекла двери - термостойкое стекло.

*В комплект поставки входят вытяжной зонт и инструкция по эксплуатации.*

**Технические характеристики:**

- Диапазон давления в сети водоснабжения: от 2 до 6 бар
- Мощность вентилятора: 1,2 кВт
- Сила тока: 43 А
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 0 до 120 мин.
- Максимальный уровень звукового давления: 60 дБ
- Максимальная масса загрузки: 60 кг
- Сечение кабеля питания: 5x6 мм<sup>2</sup>
- Диаметр резьбы подключения к водоснабжению: 3/4"
- Расстояние между противнями: 80 мм
- Регулировка температуры и длительности приготовления с помощью поворотных рукояток
- Включение и выключение, подача пара, активация вращения, включение освещения с помощью кнопок
- Светодиодная индикация функций

- Аналоговый таймер с круглым циферблатом индикации
- Высокоэффективная система двигателей и вращающихся в противоположном направлении вентиляторов (производства ЕС) для равномерной конвекции и однородного выпекания продукта
- Инжекционная система впрыска воды
- Автоматический запуск цикла приготовления при закрытии двери
- Автоматическое положение разгрузки при открывании двери
- Прозрачное двойное остекление двери для визуального контроля процесса приготовления, энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Внутреннее освещение камеры
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева
- Простота управления благодаря удобному командному интерфейсу
- Съёмное внутреннее стекло и гладкая внутренняя облицовка для удобства очистки
- Возможность комбинирования с расстоечным шкафом
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступен к заказу расстоечный шкаф [MAKSAN Hi Chief MD-08](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.