COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат MKN FKG101R MP

Артикул: **503133**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	68
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Мощность, кВт	18
Ширина, мм	1020
Глубина, мм	799
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Пароконвектомат MKN FKG101R MP используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Модель оснащена управлением Touch Screen, ручным душем, автоматической мойкой, многоточечным термощупом, вентилятором, теплообменником, риверсом и регулируемыми ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал камеры - сталь V4A, материал двери камеры - тройной стеклопакет.

Технические характеристики:

- Виды газа: природный газ (E и LL) 20 миллибар/сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар
- Размер FlexiRack (530x570 мм): 10xFlexiRack≙17,5 GN 1/1
- Размер Gastronorm (65 мм глубина): 10xGN 1/1
- Размер противней: 8x(600x400 мм)
- Защита: 16 A
- Количество рецептов: 350
- EasyLoad поперечная загрузка
- MagicPilot панель управления

- autoChef ® автоматическое приготовление
- Ручное приготовление
- Контроль объема загрузки
- PerfectHold
- StepMatic® создание программы с комбинацией до 20 шагов
- ClimaSelect plus точный контроль климата
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2
- Time2Serve время сервировки
- SES® - функция удаления пара
- MKN CombiConnect*
- WaveClean ® очистка, новое поколение
- VideoAssist видео в помощь
- FamilyMix подбор продуктов для одинакового климата
- FlexiRack ® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Barcode Scan функция сканирования (без сканера)
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHI®eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара

Опционально доступно к заказу:

- Дверь с левым упором
- Двухступенчатое безопасное закрывание двери
- Морская версия, особое напряжение
- Дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно)
- Дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- Подставки и тумбы
- Рамы для установки настольных аппаратов друг на друга
- FlexiRack® навесная рама для пекарских противней 400x600 мм
- Банкетные системы для регенерации, термочехлы
- FlexiRack®специальные противни: решетки-гриль, для соуса, противни гранит-эмаль, для выпечки, рамы для кур, для сбора жира, корзины
- Гастроемкости, решетки формата GN и противни для выпечки и жарки
- Two-in-one картриджи для WaveClean
- Вытяжной зонт для вывода конденсата
- Набор противней (FlexiRack, GN)
- Набор для мойки
- Противни GN формата для продольной загрузки
- Набор для подключения к системе энергооптимизации
- Порт для подключения к Ethernet

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