

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Пароконвектомат MKN FKE102R MP

Артикул: **318402**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	30.5
Ширина, мм	997
Глубина, мм	799
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Пароконвектомат [MKN FKE102R 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:

- Размер Gastronorm (65 мм глубина): 10xGN 2/1
- Защита: 3x50 А
- 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 термошуп (дооснащение невозможно)
- Дополнительный внешний Sous-Vide термошуп (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.