

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат MKN FKG202R MP

Артикул: 771571



Под заказ

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газ |
| Тип габаритности/противня | GN 2/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Мощность, кВт | 52 |
| Ширина, мм | 1075 |
| Глубина, мм | 813 |
| Высота, мм | 1960 |
| Вес (без упаковки), кг | 355 |
| Вес (с упаковкой), кг | 390.5 |

Пароконвектомат [MKN FKG202R 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 Gastronorm (65 мм глубина): 20xGN 2/1
- 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 зонд 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.