COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Tecnoeka MKF 616 TS

Цена с НДС: 348 648 руб.

Артикул: **451733**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 270 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.4
Ширина, мм	1035
Глубина, мм	850
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	118.8

Печь конвекционная Tecnoeka MKF 616 TS серии Millennial Touch Screen предназначена 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. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Новый сенсорный интерфейс:
  - Сенсорный цветной 7-дюймовый дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
  - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
  - Программируемая задержка включения до 24 часов
  - 500 программируемых рецептов
  - 42 языка

- 2 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение с 10 уровнями подачи пара
- Многоточечный термощуп
- Управление программой HACCP
- Управление приготовлением с температурой Delta T
- Программируемый предварительный разогрев камеры
- Режимы приготовления:
    - Приготовление в полустатическом режиме
    - Режим быстрого приготовления
    - Режим многоуровневого приготовления - позволяет одновременно готовить блюда при одном и том же уровне увлажнения и температуре, но с разным временем приготовления
- 10 этапов для каждого цикла приготовления, что позволяет дифференцировать процесс готовки
- Запатентованная технология Airflowlogic™ - позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи
- Запатентованная система Humilogic™ - система подачи воды непосредственно в заднюю часть крыльчатки, которая обеспечивает достижение высокого уровня влажности в рабочей камере для высококачественного приготовления на пару и значительное сокращение энергопотребления
- Запатентованная система быстрой сушки рабочей камеры Drylogic™ - основана на вводе в печь воздуха из помещения для уменьшения влажности в рабочей камере; посредством алгоритма контроля определенных параметров печь может полностью контролировать влажность
- Инновационная система охлаждения
- Новая серийная система мойки:
    - L1 ECO
    - L2 Нормальная
    - L3 Интенсивная
    - R Ополаскивание
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Съемные боковые решетки для облегчения очистки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX4
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Коптильное устройство MKAF
- Фильтр для активного углерода EKFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрирующий картридж для очистки воды KCA
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA
- Противень для сбора жира EKT64RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial TS
- Набор для установки печей друг на друга
- Двойные боковые опоры для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка MKKC 610 S
- Тепловой шкаф MKLM 1064
- Стол-подставка с направляющими для противней
- Стол-подставка для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень KT9P/A
- Противень из перфорированного алюминия KTF8P/A
- Волнистый противень из перфорированного алюминия KTF9P
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием KTF9PT
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием KTF8PT/A

- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов KPP64

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