

Коммерческое предложение от 18.03.2026

Печь конвекционная Тесноека Evolution MKF 511 BM (автомойка, термощуп EKSCS)

Цена с НДС: 220 547 руб.

Артикул: **872472**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Пароувлажнение	Да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	700
Вес (без упаковки), кг	78.4
Вес (с упаковкой), кг	86

Конвекционная печь [Тесноека Evolution MKF 511 BM \(автомойка, термощуп EKSCS\)](#) серии Millennium Black Mask Bakery & Pastry используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена управлением Touch Screen, вентиляторами, блокировкой дверцы, защитой от воды, дверцей с петлями и ручкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте одноточечный термощуп EKSCS.

Технические характеристики:

- 100 программ по 10 шагов
- 40 предустановленных рецептов
- 2 вентилятора с реверсом
- 10 уровней подачи пара
- 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
- Охлаждаемая дверца
- Система принудительного охлаждения внутренних компонентов
- Разъем для термоядра
- USB-разъем для скачивания и загрузки рецептов
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- НАССР
- Габариты в упаковке: 790x905x865 мм

Опционально доступно к заказу:

- Термоядро
- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Одноточечный термоядро MKSCMO
- Трехточечный термоядро MKSCMU
- Термоядро для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термоядра MKSSC/A
- Коптильное устройство MKAF
- Жироборник MKCG
- Фильтр для активного углерода EKFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Автоматическая моечная система MKWT
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрующий картридж для очистки воды KCA
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA
- Противень для сбора жира MKT11RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial BM и S MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 11 (H - 55 мм)
- Набор для установки печей друг на друга MKST 711 (H - 180 мм)
- Конденсационная вытяжка MKKC 711
- Тепловой шкаф MKM 1211
- Стол-подставка MKTS 11 с направляющими для противней
- Закрытый стол-подставка MKTPL
- Стол-подставка MKT 11 D для установки печей друг на друга
- Стальной противень KT9G
- Стальной перфорированный противень KFT9G
- Перфорированный противень из нержавеющей стали для куриных наггетсов EKTF11
- Гладкая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGL11A
- Рифленая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGR11A
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием EKTF11PT/A
- Хромированная решетка KG9G
- Решетка-гриль KG9GX
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят KGP
- Решетка для приготовления ребрышек KGC075

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

Цены указаны с учетом НДС.