COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 22.11.2026

# Пароконвектомат MKN FKECOD615C

**Цена с НДС: 864 200 руб.**

Артикул: **886081**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Германия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 68 |
| **Управление** | электромеханическое |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 10.4 |
| **Ширина, мм** | 997 |
| **Глубина, мм** | 799 |
| **Высота, мм** | 790 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 120 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 160 |

Пароконвектомат MKN FKECOD615C 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 электронным управлением, контроллером времени и режима приготовления, термощупом и регулируемыми ножками. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Образование пара: безбойлерное
  Количество скоростей вентилятора: 5
- Количество рецептов: 350 до 20 шагов

- Монитор с отличной цветопередачей, с большим углом обзора. Концепция управления с MagicPilot доставляет удовольствие: как смартфон или планшет, интуитивное и точное управление одним касанием

- autoChef® автоматическое приготовление

- Фаза выдерживания PerfectHold

- ClimaSelect plus точный контроль климата
- Индивидуально настраиваемый: ClimaSelect plus отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 10% - с соответствующим обозначением. Результат: уверенность в качестве блюда.
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2
- Time2Serve время сервировки
- SES® - функция удаления пара
- MKN CombiConnect
- WaveClean® очистка, новое поколение
- Запатентованная система автоматической очистки с картриджами 2-в-1 WaveClean (серийно) обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто. Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 35 л (модель 6 и 10).Сокращение расхода водына 36%.
- VideoAssist видео в помощь для одинакового климата
- FlexiRack® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- Программа самодиагностики Одним касанием проверить, что с аппаратом. Автоматическая проверка работы функций.
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Датчик потребления (энергия,вода) появляется после каждого процесса приготовления. Оптимальный расход энергии для защиты окружающей среды
- Barcode Scan функция сканирования (без сканнера)
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHI®eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара
- Встроенный теплообменник
- Дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом

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