COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат MKN FKECOD215C



Цена с НДС: 3 372 472 руб.

Артикул: **772720**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31.7
Ширина, мм	1075
Глубина, мм	813
Высота, мм	1960
Вес (без упаковки), кг	295
Вес (с упаковкой), кг	340

Пароконвектомат MKN FKECOD215C 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, многоточечным термощупом, регулируемыми ножками и колесиками. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- 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.