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 FKECOD115C

Цена с НДС: 1 385 613 руб.

Артикул: **616444**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.9
Ширина, мм	997
Глубина, мм	799
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	145
Вес (с упаковкой), кг	190

Пароконвектомат MKN FKECOD115C 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, многоточечным термощупом и регулируемыми ножками. 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.