COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 02.09.2025

Пароконвектомат MKN Junior SKECOD623TG2 с автомойкой

Цена с НДС: 1 053 860 руб.

Артикул: **383565**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	60
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.2
Ширина, мм	611
Глубина, мм	550
Высота, мм	764
Вес (без упаковки), кг	68
Вес (с упаковкой), кг	118

Пароконвектомат MKN Junior SKECOD623TG2 серии **MagicPilot** предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и в производственных цехах. Модель оснащена рабочей камерой с дверью с двойным стеклопакетом, сенсорной паленью управления, реверсом, таймером, термощупом и подсветкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая камера из коррозийностойкой хромоникелевой стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Панель управления и программы:

- Управление одним касанием Touch&Slide, прочный износостойкий дисплей с реальным цветовым решением, антибликовым безопасным стеклом и режимом очистки дисплея
- Более 250 интернациональных рецептов с возможностью корректировки
- Память для более 350 программ
- Обзор избранных программ на стартовой странице и защита всех программ от неразрешенного
- изменения/удалени
- Прямое переключение языков, поиск по тексту

- 12 режимов ручного приготовления:
    - Щадящий пар
    - Пар
    - Экспресс-пар
    - Конвекция
    - Комбинированный
    - Perfection
    - NT-низкотемпературное
    - ΔT
    - Sous vide
    - Увлажнение
    - Выпечка
    - Фаза покоя
- Система DynaSteam: количество пара автоматически подстраивается под объем загрузки
- Функция EcoModus - автоматическое снижение температуры при режиме длительного приготовления и незагруженной камере, подачей энергии в соответствии с требованиями
- Функции autoChef и ChefsHelp: пошаговая инструкция приготовления блюд, созданная шеф-поваром, а датчик GreenInside показывает затраты энергии и воды на приготовление.
- ClimaSelect plus: измерение температуры и влажности в камере, настройка влажности в камере с шагом в 10%.
- Программа CombiDoctor: самодиагностика функций аппарата одним нажатием
- FamilyMix показывает, какие продукты можно приготовить при одинаковом климате для оптимального использования рабочей камеры
- Выбор времени подачи - Time2Serve для одновременногоприготовления различных продуктов при одинаковом климате
- Пароконвектомат распознает объем загрузки и активизирует автоматически функцию QualityControl: соответствующие параметры приготовления в autoChef подстраиваются и обеспечивают первоклассное качество (без термощупа)
- VideoAssist: интерактивная помощь в управлении, фильмы с профессиональным поваром
- Оптимизация с помощью интеллектуального процесса:
    - Приготовление
    - Активное охлаждение с функцией SmartCoolDown
    - Фаза поддержания в горячем виде PerfectHold
- Функция SES безопасного вывода пара в конце процесса приготовления категорий autoChef, предотвращает выход пара при открывании двери

Особенности:

- Дверь с правым упором
- Светодиодное освещение двери камеры
- Возможность программирования более 350 программ с 20 шагами каждая
- Количество порций в день – 20-50 шт.
- Направляющие для продольной загрузки с защитой от опрокидывания
- Контроль климата ClimaSelect plus
- Многоточечный температурный датчиком-щуп до +99С
- Механизм открывания двери одной рукой
- Съемный уплотнитель
- Вызов программы в autoChef считыванием штрих-кода
- Кабель для подключения к сети
- Канал для сбора влаги с постоянным удалением влаги
- 5 программируемых скоростей вентилятора (10 в комбинации с вращением с интервалами)
- Счетчик для сервиса водяного фильтра
- Таймер уровней приготовления RackControl
- Функция Ready2Cook: разогрев, охлаждение, подготовка рабочего климата
- Встроенная память HACCP
- USB порт
- Динамик с настраиваемыми звуками
- Акустический сигнал по окончании приготовления
- Прямое подключение к канализации по нормам DVGW
- Ручная программа мойки с пошаговой инструкцией

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6 GN 2/3 - 60 мм (354x325x60 мм)

Опции (заказываются отдельно):

- WaveClean – автоматический система мойки
- Встроенный ручной душ
- HoodIn – встроенная конденсация пара
- MagicHood – зонт для нейтрализации запахов
- Встраиваемая версия
- Дверь с левым упором
- Закрывание двери на замок
- Специальное напряжение
- Порт для подключения к системе оптимизации по нормам DIN 18875 и беспотенциального контакта
- Беспотенциальные контакты для вытяжного зонта
- Порт ETHERNET
- Кабель подключения к сети с вилкой 5-контактная 16A
- Подключение к сети шуко-вилкой для розетки

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