

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1016 TS

Цена с НДС: 593 173 руб.

Артикул: 357628



Есть в наличии

12 мес.
Италия
инжектор
10
электричество
от GN 1/1 до 600х400 мм
80
Да
Touch Screen
от 30 до 270
электронное
Есть
380
17
850
1035
1130
140.4

Пароконвектомат <u>Tecnoeka MKF 1016 TS</u> серии Millennial Touch Screen Bakery & Pastry используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением и регулируемыми ножками. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь <u>AISI 304</u>.

Технические характеристики:

- Новый сенсорный интерфейс:
 - Сенсорный цветной ТЕТ-дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
 - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
 - Управление аксессуарами с панели печи
 - Программируемая задержка включения до 24 часов
 - 500 программируемых рецептов

- ∘ 42 языка
- З реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение
- Многоточечный термощуп
- Универсальные направляющие
- Управление программой НАССР
- Управление приготовлением в вакууме и Delta T
- Режимы приготовления:
 - Приготовление в полустатическом режиме
 - Режим быстрого приготовления
 - Режим многоуровневого приготовления позволяет одновременно готовить блюда при одном и том же уровне увлажнения и температуре, но с разным временем приготовления
- 10 этапов для каждого цикла приготовления, что позволяет дифференцировать процесс готовки
- Запатентованная технология AirflowlogicTM позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи
- Запатентованная система HumilogicTM 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
- Запатентованная система быстрой сушки рабочей камеры DrylogicTM основана на вводе в печь воздуха из помещения для уменьшения влажности в рабочей камере; посредством алгоритма контроля определенных параметров печь может полностью контролировать влажность
- Инновационная система охлаждения
- Новая серийная система мойки:
 - L1 ECO
 - ∘ L2 Нормальная
 - L3 Интенсивная
 - R Ополаскивание
 - Моющее средство и ополаскиватель в едином жидком средстве
 - Расход воды на 30% меньше
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Реверсивная дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Внутреннее теплоотражающее стекло дверцы для уменьшения энергопотребления открываемое и легко очищаемое
- Съемные боковые опоры из листового металла для облегчения очистки
- Регулируемые ножки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX5
- Полностью соответствует требованиям сертификации СВ

Опционально доступно к заказу:

- Комплект душирующего устройства с держателем ЕККD
- Термощуп для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термощупа MKSSC/A
- Коптильное устройство МКАГ
- Фильтр для активного углерода ЕКFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Моечное средство и ополаскиватель МКDET (12 кг)
- Умягчитель воды КАГ (8 л)
- Фильтрирующий картридж для очистки воды КСА
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды КТА
- Противень для сбора жира EKT64RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial TS MKKPI (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 64 (H 55 мм)
- Двойные боковые опоры MKSBX1016 для противней 600х400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка МККС 610 S

- Тепловой шкаф МКLМ 1064
- Стол-подставка MKTS 64 с направляющими для противней
- Стол-подставка МКТ 64 D для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень КТ9Р/А
- Противень из перфорированного алюминия КТF8P/A
- Волнистый противень из перфорированного алюминия КТF9Р
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТF9РТ
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТF8РТ/А
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов КРР64
- Хромированная решетка КG9Р
- Решетка-гриль KG9PX
- Пятирядная решетка KG5CPX
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят КGP64/A

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