

## Коммерческое предложение от 16.11.2025

## Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1016 BM



# **Цена с НДС: 364 459 руб.**

#### **Артикул: 352209**

#### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.4
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	163

Пароконвектомат <u>Tecnoeka MKF 1016 BM</u> серии Millennial Black Mask 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:

- Сенсорная панель управления Black Mask
- 100 программируемых рецептов, до 10 этапов приготовления за один цикл
- 3 вентилятора с реверсом
- 10 уровней подачи пара
- Инжекторный тип парообразования
- Запатентованная технология Airflowlogic<sup>TM</sup> позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи

- Запатентованная система Humilogic<sup>TM</sup> 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
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Эргономичная 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
- 10 уровней универсальных направляющих 600х400 мм и GN 1/1
- Мультизонный термощуп
- Программируемый предварительный разогрев камеры
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- USB порт
- Защита от воды IPX4
- Полностью соответствует требованиям сертификации СВ

### Опционально доступно к заказу:

- Комплект душирующего устройства с держателем ЕККD
- Одноточечный термощуп MKSCMO
- Трехточечный термощуп MKSCMU
- 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
- Автоматическая моечная система MKWT
- 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 BM и S MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга МКS 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 КТГ9Р
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТГ9РТ
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТF8РТ/А
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов КРР64
- Хромированная решетка KG9P
- 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.