COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 26.11.2026

# Пароконвектомат Tecnoeka MKF 616 BM

**Цена с НДС: 225 777 руб.**

Артикул: **948149**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 80 |
| **Панель управления** | Touch Screen |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 270 |
| **Управление** | электронное |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 10.4 |
| **Ширина, мм** | 850 |
| **Глубина, мм** | 1035 |
| **Высота, мм** | 850 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 108.2 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 130 |

Пароконвектомат **Tecnoeka MKF 616 BM** 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 AISI 304.

**Технические характеристики:**

- Электронная сенсорная  панель управления Black Mask 7”
- 100 программируемых рецептов, до 10 этапов приготовления за один цикл
- 2 вентилятора с реверсом
- 9 скоростей вентилятора гарантируют равномерное пропекание
- Инжекторное парообразование
- 10 уровней подачи пара сохраняют сочность изделий и гарантируют глянцевую корочку
- Запатентованная технология Airflowlogic™ - 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™ - 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
- Автоматическая мойка камеры
- 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
- Универсальные направляющие GN1/1 и 600x400
- Программируемый предварительный разогрев камеры
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX4
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

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