

**Пароконвектомат Тесноека МКФ 711
ВМ**



(Цена со склада в г.Москва)

209 412 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Тесноека МКФ 711 ВМ серии Millennium Black Mask Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: 100 программ по 10 шагов 40 предустановленных рецептов 2 вентилятора с реверсом 10 скоростей вентилятора (5 постоянных и 5 полустатических) 10 уровней подачи пара 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 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	42518
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.4
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	850
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	96
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	790x905x1016
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

дверцы для уменьшения энергопотребления
- открываемое и легко очищаемое Защита от
воды IPX4 USB разъем для скачивания и
загрузки рецептов НАССР Дополнительные
характеристики: Расстояние между
уровнями: 68 мм Опции (приобретаются
дополнительно): Комплект душирующего
устройства с держателем EKKD
Одноточечный термощуп MKSCMO
Трехточечный термощуп MKSCMU Термощуп
для приготовления в вакууме MKSCSV
Держатель для термощупа MKSSC/A
Коптильное устройство MKAФ Жироборник
MKCG Фильтр для активного углерода EKFCA
Заряд для фильтра активного углерода RCA
Автоматическая моечная система MKWT
Моечное средство и ополаскиватель MKDET
(12 кг) Умягчитель воды KAF (8 л)
Фильтрующий картридж для очистки воды
КСА Соединительная головка для картриджа
для очистки воды КТА Противень для сбора
жира MKT11RG Комплект для первого
монтажа печей Millennial BM и S MKKPI-BMS
(не компактный) Набор для установки печей
друг на друга MKS 11 (H - 55 мм) Набор для
установки печей друг на друга MKST 711 (H -
180 мм) Конденсационная вытяжка MKKC 711
Тепловой шкаф MKM 1211 Стол-подставка
MKTS 11 с направляющими для противней
Закрытый стол-подставка MKTPL Стол-
подставка MKT 11 D для установки печей
друг на друга Стальной противень KT9G
Стальной перфорированный
противень KFT9G Перфорированный
противень из нержавеющей стали для
куриных наггетсов EKTF11 Гладкая
алюминиевая пластина с антипригарным
покрытием KPGL11A Рифленая алюминиевая
пластина с антипригарным
покрытием KPGR11A Перфорированный
алюминиевый поднос с тефлоновым
покрытием EKTF11PT/A Хромированная
решетка KG9G Решетка-гриль KG9GX
Стальная решетка для вертикального
приготовления цыплят KGP Решетка для
приготовления ребрышек KGC075 !!! Для
смягчения и декальцинирования
водопроводной воды рекомендуется
приобрести водоумягчитель.