

**Пароконвектомат Тесноэка МКФ 511
ВМ**



(Цена со склада в г.Москва)

185 950 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Тесноэка МКФ 511 ВМ серии Millennial 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 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 дверцы для уменьшения энергопотребления - открываемое и легко очищаемое Защита от

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	42520
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7.8
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	700
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
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	78
Вес в упаковке, кг	86
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	790x905x865
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 Жиросборник MKCG Фильтр для активного углерода EKFCА Заряд для фильтра активного углерода RСА Автоматическая моечная система MKWT Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг) Умягчитель воды KAF (8 л) Фильтрующий картридж для очистки воды KCA Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA Противень для сбора жира MKT11RG Комплект для первого монтажа печей Millennial BM и S MKKP1-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.