

**Пароконвектомат Тесноека МКФ 711
TS**



(Цена со склада в г.Москва)

310 193 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Тесноека МКФ 711 TS серии Millennial Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Прибор оснащен сенсорным дисплеем с возможностью управления на 42 языках, включая русский. В комплект поставки входят многоточечный термощуп, система автомойки и съемные управляющие из нержавеющей стали. Особенности: 500 программируемых рецептов, включая 40 предустановленных (до 10 этапов приготовления за один цикл) Кнопка быстрого доступа к частым рецептурам Управление аксессуарами с панели управления Технология Airflowlogic: специальная форма решетки вентилятора, равномерное движение потоков воздуха в камере, новая геометрия камеры и возможность регулировки Технология Humilogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28269
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11,4
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	сенсорное
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

камере Технология Drylogic:
комбинированная система вентиляции с
клапаном подачи воздуха в камера,
контроль наличия пара в камере и
управляемый канал для вывода лишнего
пара и горячего воздуха Функция
приготовления на пару с автоматической
регулировкой влажности Функция
«Отложенный старт» до 24 часов Режим
быстрого приготовления Мультиуровневое
выпекание Полистатическая выпечка 2
вентилятора с реверсом 5 скоростей
вращения вентилятора Система охлаждения
позволяет устанавливать печь в самых узких
проемах USB-порт позволяет скачивать и
загружать программы рецептов в
пароконвектомат, а также скачивать данные
НАССР Возможность подключения к сети Wi-
Fi Камера из нержавеющей стали AISI 304
10/10 мм с отформованным дном и
скругленными углами для лучшей
термоциркуляции и простоты чистки Дверь
с термоотражающим стеклом, рукояткой с
поворотным замком и механизмом фиксации
в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
Регулируемые ножки Уровень защиты: IPX5
Расстояние между уровнями 68 мм !!! Для
смягчения и декальцинирования
водопроводной воды рекомендуется
приобрести водоумягчитель.