

**Пароконвектомат Тесноэка МКФ
2011 TS**



(Цена со склада в г.Москва)

712 085 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Тесноэка МКФ 2011 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28271
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	31
Ширина, мм	930
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1900
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
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	247
Вес в упаковке, кг	284
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1260x1146x2090
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

языках, включая русский. В комплект поставки входят многоточечный термощуп, система автомойки, съемные управляющие из нержавеющей стали и тележка.

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 Humillogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по 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 4 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 80 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.