

Пароконвектомат Тесноека МКФ 511

S



(Цена со склада в г.Москва)

**150 576 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Тесноека МКФ 511 S 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. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара. Оптимальное сочетание дизайна и качества сборки делает ТЕСНОЕКА МКФ 511 S не только привлекательной внешне, но и максимально удобной в плане обслуживания: небольшие габариты, низкие энергозатраты, удобная механическая панель управления позволяют облегчить работу повара и обслуживающего персонала. Безопасность при использовании этого изделия гарантирована сертификацией IPX3 и СВ. Особенности: камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304; простая в использовании механическая панель управления; регулируемые петли на дверце; охлаждаемая дверца; прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки; 1 вентилятор с реверсом. !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	28272
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+100...+275
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,8
Ширина, мм	730
Глубина, мм	855
Высота, мм	700
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
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