

**Печь конвекционная Теспоека МКЕ
1064 TS**



(Цена со склада в г.Москва)

547 017 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Теспоека МКЕ 1064 TS серии Millennium Bakery&Pastry предназначена для приготовления изделий из дрожжевого теста и мелкой кондитерской продукции 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 цветным сенсорным дисплеем TFT 7" 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28279
Производитель	Теспоека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,5
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1130
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	9
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	163
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x1100x1295
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 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, ручкой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°

Регулируемые ножки

Уровень защиты: IPX5

!!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.