

**Печь конвекционная Тесноека МКФ
464 ВМ**



(Цена со склада в г.Москва)

162 000 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Тесноека МКФ 464 ВМ серии Millennium Bakery&Pastry предназначена для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Модель оснащена сенсорной панелью управления и регулируемые по высоте ножками. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: Тип пароувлажнения: инжектор Вентилятор с реверсом 100 программ по 10 шагов 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 -

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31832
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,8
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	700
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
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	92.4
Вес в упаковке, кг	106
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x1090x865
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

открываемое и легко очищаемое
Компактный элегантный дизайн Защита от
воды: IPX4 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 Фильтр для
активного углерода EKFCА Заряд для
фильтра активного углерода RСA
Автоматическая моечная система MKWT
Моечное средство и ополаскиватель MKDET
(12 кг) Умягчитель воды KAF (8 л)
Фильтрующий картридж для очистки воды
КСА Соединительная головка для картриджа
для очистки воды КТА Противень для сбора
жира EKT64RG Комплект для первого
монтажа печей Millennial BM и S MKKPI-BMS
(не компактный) Набор для установки печей
друг на друга MKS 64 (H - 55 мм) Набор для
установки печей друг на друга MKS 664 (H -
180 мм) Двойные боковые опоры MKSBX616
для противней 600x400 мм и GN 1/1
Конденсационная вытяжка MKKC 610 S
Тепловой шкаф MKLM 1064 Стол-подставка
MKTS 64 с направляющими для противней
Стол-подставка MKT 64 D для установки
печей друг на друга Алюминиевый
противень КТ9P/A Противень из
перфорированного алюминия КТF8P/A
Волнистый противень из перфорированного
алюминия КТF9P Волнистый противень из
перфорированного алюминия с тефлоновым
покрытием КТF9PT Перфорированный
алюминиевый поднос с тефлоновым
покрытием КТF8PT/A Алюминиевая пластина
для пищевых продуктов KPP64
Хромированная решетка KG9P Решетка-
гриль KG9PX Пятирядная решетка KG5CPX
Стальная решетка для вертикального
приготовления цыплят KGP64/A !!! Для
смягчения и декальцинирования
водопроводной воды рекомендуется
приобрести водоумягчитель.