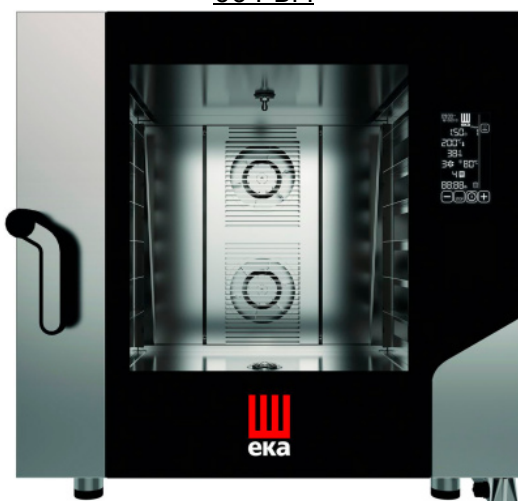


**Печь конвекционная Тесноека МКФ
664 ВМ**



(Цена со склада в г.Москва)

215 843 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Тесноека МКФ 664 ВМ серии Millennial Black Mask 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. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: 100 программ по 10 шагов 2 вентилятора с реверсом 10 уровней подачи пара. 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	31833
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,4
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	850
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
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	108
Вес в упаковке, кг	127
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x1090x1015
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

- открываемое и легко очищаемое Минималистский и компактный элегантный дизайн Защита от воды IPX4 Полностью соответствует требованиям сертификации CB

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 RCA Автоматическая моечная система MKWT Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг) Умягчитель воды KAF (8 л) Фильтрующий картридж для очистки воды KCA Соединительная головка для картриджа для очистки воды KTA Противень для сбора жира EKT64RG Комплект для первого монтажа печей Millennial BM и S MKKP1-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 KT9P/A Противень из перфорированного алюминия KTF8P/A Волнистый противень из перфорированного алюминия KTF9P Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием KTF9PT Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием KTF8PT/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.