

Коммерческое предложение от 30.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Тесноeka MKF 1016 BM

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_tecnoeka_mkf_1016_bm



Описание

Конвекционная печь **Тесноeka MKF 1016 BM** 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
- 3 вентилятора с реверсом
- 10 уровней подачи пара
- Инжекторный тип парообразования
- 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 - открываемое и легко очищаемое
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- USB порт
- Защита от воды IPX4
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 910x1090x1280 мм

Опции (заказываются отдельно):

- 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)
- Фильтрирующий 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 MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 64 (H - 55 мм)
- Двойные боковые опоры MKSBX1016 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 □

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Пароувлажнение	Да
Мощность	15.5 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	1035 мм
Высота	1130 мм
Вес (без упаковки)	140.4 кг
Вес (с упаковкой)	163 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.