Вернуться к товару Пароконвектомат MKN FKECOD115C

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат MKN FKECOD115C

Цена: 1 385 613.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.9
Ширина	997
Глубина	799
Высота	1060
Вес (без упаковки)	145
Страна-производитель	Германия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	190
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **MKN FKECOD115C** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Модель оснащена электронным управлением, многоточечным термощупом и регулируемыми ножками. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 5
- Количество рецептов: 350 до 20 шагов
- Монитор с отличной цветопередачей, с большим углом обзора. Концепция управления с MagicPilot доставляет удовольствие: как смартфон или планшет, интуитивное и точное управление одним касанием
- autoChef® автоматическое приготовление
- Фаза выдерживания PerfectHold
- ClimaSelect plus точный контроль климата
- Индивидуально настраиваемый: ClimaSelect plus отвечает за измерение температуры и влажности в камере. В зависимости от специфики продукта можно настроить влажность с шагом в 10% - с соответствующим обозначением. Результат: уверенность в качестве блюда.
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2

- Time2Serve время сервировки
- SES® - функция удаления пара
- MKN CombiConnect
- WaveClean® очистка, новое поколение
- Запатентованная система автоматической очистки с картриджами 2-в-1 WaveClean (серийно) обеспечивает автоматическую мойку, с высокой эффективностью, гигиенично и чисто. Всего лишь один картридж «2-в-1» (моющее и ополаскивающее) позволяет блестяще отмыть всего до самых дальних уголков автоматически с расходом воды около 35 л (модель 6 и 10).Сокращение расхода водына 36%.
- VideoAssist видео в помощь для одинакового климата
- FlexiRack® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- Программа самодиагностики Одним касанием проверить, что с аппаратом. Автоматическая проверка работы функций.
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Датчик потребления (энергия,вода) появляется после каждого процесса приготовления. Оптимальный расход энергии для защиты окружающей среды
- Barcode Scan функция сканирования (без сканнера)
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHI®eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара
- Встроенный теплообменник
- Дверь рабочей камеры с тройным стеклопакетом

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз