



Пароконвектомат Тесноека MKF 611 C TS



Цена: 467 107.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.8
Ширина	500
Глубина	930
Высота	700
Вес (без упаковки)	70.8
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Вес (с упаковкой)	77.9
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 270 °C

Пароконвектомат **Тесноека MKF 611 C TS** серии Millennial Cooking предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки 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 сенсорным дисплеем 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 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 камеру, 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
- 1 вентилятор
- 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 HACCP
- 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз