



Печь конвекционная Теспоека MKF 464 BM



Цена: 213 957.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.8
Ширина	850
Глубина	1035
Высота	700
Вес (без упаковки)	92
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	118.8
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 270 °C

Конвекционная печь **Теспоека MKF 664 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
- 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 - открываемое и легко

очищаемое

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

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 910x1090x1000 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)
- 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 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 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз