



Печь конвекционная Тесноека Evolution MKF 711 BM (автомойка, термощуп EKSCS)



Цена: 264 014.00 руб.

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Подключение | 380 |
| Количество уровней | 7 |
| Мощность | 10.4 |
| Ширина | 730 |
| Глубина | 849 |
| Высота | 850 |
| Вес (без упаковки) | 96 |
| Страна-производитель | Италия |
| Гарантия | 12 мес. |
| Категория | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями | 68 |
| Вес (с упаковкой) | 105 |
| Управление | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Пароувлажнение | Да |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Автомойка | Есть |

Конвекционная печь **Тесноека Evolution MKF 711 BM (автомойка, термощуп EKSCS)** серии Millennial Black Mask Bakery & Pastry используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена управлением Touch Screen, вентиляторами, блокировкой дверцы, защитой от воды, дверцей с петлями и ручкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте одноточечный термощуп EKSCS.

Технические характеристики:

- 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
- Габариты в упаковке: 790x905x1016 мм

Опционально доступно к заказу:

- 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
- Жироборник MKCG
- 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 MKT11RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennial BM и S MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 11 (H - 55 мм)
- Конденсационная вытяжка MKKC 711
- Тепловой шкаф MKM 1211
- Стол-подставка MKTS 11 с направляющими для противней
- Закрытый стол-подставка MKTPL
- Стол-подставка MKT 11 D для установки печей друг на друга
- Стальной противень KT9G
- Стальной перфорированный противень KFT9G
- Перфорированный противень из нержавеющей стали для куриных наггетсов EKTF11
- Гладкая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGL11A
- Рифленая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGR11A
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием EKTF11PT/A
- Хромированная решетка KG9G
- Решетка-гриль KG9GX
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят KGP
- Решетка для приготовления ребрышек KGC075



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз