



## Печь конвекционная Теспоека МКФ 1016 ВМ автомойка + термощуп



**Цена: 376 150.00 руб.**

Подключение	380
Количество уровней	10
Мощность	15.5
Ширина	850
Глубина	1035
Высота	1130
Вес (без упаковки)	140.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	163
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть

Печь конвекционная **Теспоека МКФ 1016 ВМ** серии Millennial Smart Bakery & Pastry предназначена для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, термощупом и автоматической мойкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

*В комплекте термощуп.*

### Технические характеристики:

- 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

#### 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
- Фильтр для активного углерода EKFCА
- Заряд для фильтра активного углерода RСA
- Автоматическая моечная система MKWT
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрующей картридж для очистки воды KСA
- 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 KТ9P/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