

Описание товара Пароконвектомат Тесноека

МКФ 1016 ВМ автомойка + термощуп



Описание

Пароконвектомат **Тесноека МКФ 1016 ВМ** серии Millennium Black Mask Bakery & Pastry предназначен 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.

В комплект поставки входит термощуп.

Особенности:

- 100 программ по 10 шагов
- 3 вентилятора с реверсом
- 10 уровней подачи пара
- Инжекторный тип парообразования
- Универсальные направляющие
- 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

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 910x1090x1280 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 EKFCA
- 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 Millennium 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 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 □

Характеристики

Мощность	15.5 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	1035 мм
Высота	1130 мм
Вес (без упаковки)	140.4 кг
Вес (с упаковкой)	163 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Количество уровней	10
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термошуп	Да
Старая цена	454879
Бренд	Тесноека
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240760&hd=2&autoplay=0

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.