Печь конвекционная Tecnoeka MKF 1111 S

Конвекционная печь **Tecnoeka MKF 1111 S** серии Millennial Smart Cooking предназначена для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торгови и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 2 вентилятора с реверсом
- Прямой впрыск пара с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки (5 уровней подачи пара)
- 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

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Коптильное устройство MKAF
- 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
- Стол-подставка MKTS 11 с направляющими для противней
- Стол-подставка MKT 11 D для установки печей друг на друга
- Противень из стали KT9G
- Противень из перфорированной стали KFT9G
- Гладкая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGL11A
- Рифленая алюминиевая пластина с антипригарным покрытием KPGR11A
- Перфорированный противень из нержавеющей стали для куриных наггетсов EKTF11
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием EKTF11PT/A
- Хромированная решетка KG9G
- Решетка-гриль KG9GX
- Решетка из стали для вертикального приготовления цыплят KGP
- Решетка для приготовления ребрышек KGC075

Цена: 222200 руб.

Характеристики	
Высота	1130 мм
Ширина	730 мм

Глубина	855 мм
Мощность	15.4 кВт
Противень	GN 1/1
Управление	электромеханическое
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Вес (с упаковкой)	125 кг
Вес (без упаковки)	113.8 кг
Количество уровней	11
Габариты в упаковке	790x905x1276 мм
Температурный режим	от 100 до 275 °C
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	68 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org