

Печь конвекционная Тесноека MKF 1111 TS

Конвекционная печь **Тесноека MKF 1111 TS** серии Millennial Touch Screen Cooking 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:

- Новый сенсорный интерфейс:
 - Сенсорный цветной TFT-дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
 - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
 - Управление аксессуарами с панели печи
 - Программируемая задержка включения до 24 часов
 - 500 программируемых рецептов
 - 42 языка
- 2 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение
- Управление программой НАССР
- Управление приготовлением в вакууме и Delta T
- Режимы приготовления:
 - Приготовление в полустатическом режиме
 - Режим быстрого приготовления
 - Режим многоуровневого приготовления - позволяет одновременно готовить блюда при одном и том же уровне увлажнения и температуре, но с разным временем приготовления
- 10 этапов для каждого цикла приготовления, что позволяет дифференцировать процесс готовки
- 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
- Запатентованная система быстрой сушки рабочей камеры Drylogic™ - основана на вводе в печь воздуха из помещения для уменьшения влажности в рабочей камере; посредством алгоритма контроля определенных параметров печь может полностью контролировать влажность
- Инновационная система охлаждения
- Новая серийная система мойки:
 - L1 ECO
 - L2 Нормальная
 - L3 Интенсивная
 - R Ополаскивание
 - Моющее средство и ополаскиватель в едином жидком средстве
 - Расход воды на 30% меньше
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками



- Реверсивная 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
- Съёмные боковые опоры из листового металла для облегчения очистки
- Регулируемые ножки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX5
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

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
- Жироборник MKCG
- Фильтр для активного углерода EKFCА
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- 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 TS MKKPI (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
- Противень из перфорированной стали 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

Цена: 364270 руб.

Характеристики	
Высота	1130 мм
Ширина	730 мм
Глубина	849 мм
Мощность	15.4 кВт

Характеристики	
Противень	GN 1/1
Управление	электронное
Подключение	380 В
Размер дисплея	800x480 мм
Пароувлажнение	True
Вес (с упаковкой)	125 кг
Вес (без упаковки)	113.8 кг
Количество уровней	11
Габариты в упаковке	790x905x1276 мм
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	68 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23