Печь конвекционная Tecnoeka MKF 711 S

Конвекционная печь **Tecnoeka MKF 711 S** серии Millennial Smart 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:

- 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)
- Фильтрирующий 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)
- Набор для установки печей друг на друга MKST 711 (H - 180 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: 155960 руб.

Характеристики	
Высота	850 мм
Ширина	730 мм
Глубина	855 мм
Мощность	10.4 кВт
Противень	GN 1/1
Управление	электромеханическое
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Вес (без упаковки)	96 кг
Количество уровней	7
Габариты в упаковке	790x905x1016 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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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