

## Печь конвекционная Тесноека MKF 464 S

Конвекционная печь **Тесноека MKF 464 S** серии Millennial Smart Bakery & Pastry 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:

- 1 вентилятора с реверсом
- Инжекторный впрыск пара (5 уровней подачи пара)
- Охлаждаемая дверца
- Регулируемые петли на дверце
- 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 MKAФ
- 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 Millennial BM и S MKKPI-BMS (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 64 (H - 55 мм)
- Набор для установки печей друг на друга MKST 664 (H - 180 мм)
- Двойные боковые опоры MKSBX616 для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка МККС 610 S
- Тепловой шкаф MKL 1064 S
- Стол-подставка MKTS 64 с направляющими для противней
- Стол-подставка MKT 64 D для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень КТ9Р/А
- Противень из перфорированного алюминия КТФ8Р/А
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТФ8РТ/А
- Хромированная решетка KG9P
- Решетка-гриль KG9PX
- Пятирядный волнистый противень из перфорированного алюминия КТФ9Р
- Пятирядный волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТФ9РТ
- Пятирядная решетка KG5CPX
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов KPP64
- Решетка из стали для вертикального приготовления цыплят KGP64/А

**Цена: 143100 руб.**

### Характеристики

Высота

700 мм

Характеристики	
Ширина	850 мм
Глубина	1044 мм
Мощность	7.8 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	98 кг
Вес (без упаковки)	92.4 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	4
Температурный режим	от 100 до 270 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	80 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**