



вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Печь конвекционная Тесноека MKF 1664 TS

Конвекционная печь **Тесноека MKF 1664 TS** серии Millennial Bakery&Pastry предназначена для приготовления изделий из дрожжевого теста и мелкой кондитерской продукции на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Прибор оснащен цветным сенсорным дисплеем TFT 7" размером 800x480 мм с возможностью управления на 42 языках, включая русский.

В комплект поставки входят многоточечный термощуп, система автомойки, съемные управляющие из нержавеющей стали и выдвижная тележка для противней.

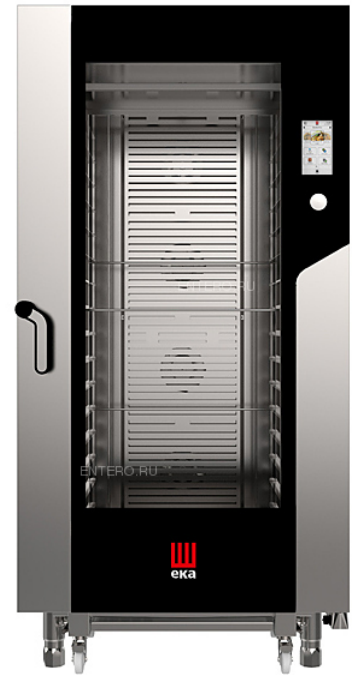
Особенности:

- 500 программируемых рецептов, включая 40 предустановленных (до 10 этапов приготовления за один цикл)
- Кнопка быстрого доступа к частым рецептурам
- Управление аксессуарами с панели управления
- Технология Airflowlogic: специальная форма решетки вентилятора, равномерное движение потоков воздуха в камере, новая геометрия камеры и возможность регулировки
- Технология Humilogic: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря чему капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет частицы по камере
- Технология Drylogic: комбинированная система вентиляции с клапаном подачи воздуха в камеру, контроль наличия пара в камере и управляемый канал для вывода лишнего пара и горячего воздуха
- Функция приготовления на пару с автоматической регулировкой влажности
- Функция «Отложенный старт» до 24 часов
- Режим быстрого приготовления
- Мультиуровневое выпекание
- Полистатическая выпечка
- 4 распределенных по высоте вентилятора для обеспечения равномерного приготовления блюд
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Система охлаждения позволяет устанавливать печь в самых узких проемах
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Возможность подключения к сети Wi-Fi
- Камера из нержавеющей стали AISI 304 10/10 мм с отформованным дном и скругленными углами для лучшей термоциркуляции и простоты чистки
- Дверь с термоотражающим стеклом, рукояткой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Уровень защиты: IPX5

Опции (заказываются отдельно):

- Зонт вытяжной MKF 2011 TS

Цена по запросу.



Характеристики	
Высота	1900 мм
Ширина	930 мм
Глубина	1035 мм
Мощность	31 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	140.4 кг
Количество уровней	16
Температурный режим	от 30 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

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