

## Коммерческое предложение от 17.05.2024

### Печь конвекционная Тесноека MKF 664 TS

**Цена с НДС: 388 038 руб.**

Артикул: **795923**

Есть в наличии



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 6               |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм      |
| Расстояние между уровнями, мм | 80              |
| Пароувлажнение                | Да              |
| Панель управления             | Touch Screen    |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 270 °C |
| Управление                    | электронное     |
| Автоматическая мойка          | Есть            |
| Подключение, В                | 380             |
| Мощность, кВт                 | 11.4            |
| Ширина, мм                    | 830             |
| Глубина, мм                   | 1035            |
| Высота, мм                    | 850             |
| Вес (без упаковки), кг        | 108.2           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 119             |

Конвекционная печь [Tecnoeka MKF 664 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 и съемные управляющие из нержавеющей стали.

#### 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 камера, 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
- 2 вентилятора
- 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, ручкой с поворотным замком и механизмом фиксации в открытых положениях 60, 90, 120, 180°
- Регулируемые ножки
- Уровень защиты: IPX5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.