

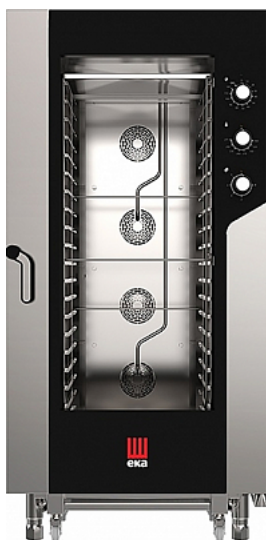
## Коммерческое предложение от 19.05.2024

### Пароконвектомат Тесноека MKF 2011 S

**Цена с НДС: 587 243 руб.**

Артикул: **841748**

Ожидается



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 20            |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 66            |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 270  |
| Управление                    | механическое  |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 31            |
| Ширина, мм                    | 930           |
| Глубина, мм                   | 1035          |
| Высота, мм                    | 1900          |
| Вес (без упаковки), кг        | 247.2         |
| Вес (с упаковкой), кг         | 271.9         |

Пароконвектомат [Tecnocook MKF 2011 S](#) серии **Millennial Smart Cooking** предназначен 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. Модель оснащена электромеханической панелью управления и регулируемые по высоте ножками. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит вкатная тележка *EKCR 20 TC*.

#### Особенности:

- 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

- Компактный элегантный дизайн
- Защита от воды: IPX4
- Полное соответствие требованиям сертификации CB

#### **Дополнительные характеристики:**

- Шаг регулировки пароувлажнения: 20%
- Габариты в упаковке: 1146x1260x2090 мм

#### **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 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 МККС 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, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.