

Описание товара Пароконвектомат Тесноека

МКФ 616 TS



Описание

Пароконвектомат **Тесноека МКФ 616 TS** серии Millennial Touch Screen 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. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Особенности:

- Новый сенсорный интерфейс:
 - Сенсорный цветной 7-дюймовый дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
 - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
 - Программируемая задержка включения до 24 часов
 - 500 программируемых рецептов
 - 42 языка
- 2 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение с 10 уровнями подачи пара
- Универсальные направляющие GN1/1 и 600x400
- Многоточечный термощуп
- Управление программой НАССР
- Управление приготовлением с температурой Delta T
- Программируемый предварительный разогрев камеры
- Режимы приготовления:
 - Приготовление в полустатическом режиме

- Режим быстрого приготовления
- Режим многоуровневого приготовления - позволяет одновременно готовить блюда при одном и том же уровне увлажнения и температуре, но с разным временем приготовления
- □ 10 этапов для каждого цикла приготовления, что позволяет дифференцировать процесс готовки
- Запатентованная технология Airflowlogic™ - позволяет достигать превосходных результатов равномерности приготовления во всех зонах печи благодаря картерам полностью обновленного дизайна и тщательному изучению рециркуляции воздуха внутри печи
- Запатентованная система Humilogic™ - система подачи воды непосредственно в заднюю часть крыльчатки, которая обеспечивает достижение высокого уровня влажности в рабочей камере для высококачественного приготовления на пару и значительное сокращение энергопотребления
- Запатентованная система быстрой сушки рабочей камеры Drylogic™ - основана на вводе в печь воздуха из помещения для уменьшения влажности в рабочей камере; посредством алгоритма контроля определенных параметров печь может полностью контролировать влажность
- Инновационная система охлаждения
- Новая серийная система мойки:
 - L1 ECO
 - L2 Нормальная
 - L3 Интенсивная
 - R Ополаскивание
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Съёмные боковые решетки для облегчения очистки
- 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 MCAF
- Фильтр для активного углерода EKFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- 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 TS
- Набор для установки печей друг на друга

- Двойные боковые опоры для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка МККС 610 S
- Тепловой шкаф МКЛМ 1064
- Стол-подставка с направляющими для противней
- Стол-подставка для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень КТ9Р/А
- Противень из перфорированного алюминия КТФ8Р/А
- Волнистый противень из перфорированного алюминия КТФ9Р
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТФ9РТ
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТФ8РТ/А
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов КРР64

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	10.4 кВт
Ширина	1035 мм
Глубина	850 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	108.2 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Установка	настольный
Количество уровней	6
Подключение	380 В
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм), 600x400
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	469986
Бренд	Теспоека

Видео

https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240760&hd=2&autoplay=0

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.