COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 711 BM



Цена с НДС: 219 664 руб.

Артикул: **216299**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	68
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.4
Ширина, мм	730
Глубина, мм	849
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	105.6

Пароконвектомат **Tecnoeka MKF 711 BM** серии **Millennial** непревзойденное сочетание надежности и передовых технологий. Позволяет быстро приготовить широкий ассортимент блюд, удовлетворяя требования любого способа приготовления, в том числе и благодаря функции прямого впрыска воды для образования пара. Запеченная паста, буженина, запеченная рыба, цыплята - все ваши блюда всегда будут отличатся равномерностью приготовления и максимальным сохранением вкусовых качеств.

Эффективность и компактность Tecnoeka MKF 711 BM подходит также и для блюд, требующих деликатного приготовления: сложные десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном продолжительном процессе приготовления. Приготовление становится еще более точным благодаря подводке для термощупа, необходимого помощника для самых требовательных шеф-поваров.

Цифровой дисплей с памятью на 100 программ и 10 шагов приготовления продуктов позволит вам в любой момент быстро и интуитивно приготовить ваше любимое блюдо.

Особенности:

- камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304;
- прямой впрыск пара;
- охлаждаемая дверца;
- электронная панель управления 7";
- температура: 30-270 °C;
- 100 программ по 10 этапов, с возможностью программирования предварительного разогрева камеры;
- 40 предустановленных рецептов;
- 10 скоростей вентилятора (5 постоянных и 5 полустатических)
- возможность установки душирующего устройства + автоматической мойки (душирующее устройство и автоматическая мойка- опции)
- система принудительного охлаждения внутренних компонентов
- разъем для термокерна (термокерн - опция).
- Технология Airflowlogic™: специальная форма решетки вентилятора, равномерная циркуляция воздуха в камере, новая геометрия камеры;
- Технология Humilogic™: распыляющие форсунки встроены в вентилятор, благодаря которому капли воды распыляются на микроскопические частицы, а центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет эти частицы по камере;
- USB разъем для скачивания и загрузки рецептов;
- HACCP;

Технические характеристики:

- Диапазон температур: 30º - 275ºC
- Вместимость: 7 уровней 1/1 GN
- Расстояние между направляющими: 68 мм
- Мощность: 10,4 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты, ШхГхВ: 730x849x850 мм
- Вес: 96 кг
- 2 вентилятора с реверсом, 10 уровней подачи пара

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.