COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Электрический конвектомат Distform Mychef Snack 4 GN 1/1, top opening (KCE4100A)

**Цена с НДС: 196 168 руб.**

Артикул: **278890**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Испания |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 75 |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 260 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 6.3 |
| **Ширина, мм** | 760 |
| **Глубина, мм** | 760 |
| **Высота, мм** | 522 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 68 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 76 |

Пароконвектомат **Distform Mychef Snack 4 GN 1/1 (KCE4100A)** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд широкого спектра, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. 2 режима работы - "конвекция" и "конвекция + пароувлажнение" (температура от 30 до 260 °C). Управление при помощи электронной панели с LED-дисплеем: 8 программ быстрого выбора, 3 фазы приготовления с индивидуальными параметрами для каждой.

*Опционально может быть заказан модуль Wi-Fi.*

**Технические характеристики:**

- Технология Fan Plus - равномерное приготовление пищи благодаря реверсивным турбинам с 2 скоростями.
- Технология SteamOut- система быстрого выведения влаги из камеры.
- Верхнее открытие двери (дверные петли внизу)

- Автоматический разогрев печи (печь сигнализирует о готовности к загрузке продукта)
- Аудиовизуальная сигнализация
- Прямое пароувлажнение
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм
- Габариты в упаковке: 910x830x722 мм

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