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 Air-S 4 GN 1/1, upper (KSS4100A)

Цена с НДС: 191 384 руб.

Артикул: **686482**

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	67
Вес (с упаковкой), кг	74.1

Пароконвектомат **Distform Mychef Snack Air-S 4 GN 1/1 (KSS4100A)** 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. Материал рабочей камеры - нержавеющая сталь AISI304 18/10.

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) до 180 °C за 4.4 мин

- Аудиовизуальная сигнализация
- Прямое пароувлажнение
- Максимальная загрузка на противень: 5 кг
- Подсоединительный размер трубы: 40 мм

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