

## Коммерческое предложение от 13.09.2026

### Пароконвектомат MKN FKG101R MP

Артикул: **503133**

#### Под заказ



|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.            |
| Страна-производитель          | Германия           |
| Количество уровней            | 10                 |
| Тип подключения               | газ                |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1, 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 68                 |
| Панель управления             | Touch Screen       |
| Управление                    | электронное        |
| Ручной душ                    | Есть               |
| Автоматическая мойка          | есть               |
| Мощность, кВт                 | 18                 |
| Ширина, мм                    | 1020               |
| Глубина, мм                   | 799                |
| Высота, мм                    | 1060               |
| Вес (без упаковки), кг        | 160                |
| Вес (с упаковкой), кг         | 176                |

Пароконвектомат [MKN FKG101R MP](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Модель оснащена управлением Touch Screen, ручным душем, автоматической мойкой, многоточечным термощупом, вентилятором, теплообменником, риверсом и регулируемыми ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал камеры - сталь V4A, материал двери камеры - тройной стеклопакет.

#### Технические характеристики:

- Виды газа: природный газ (E и LL) 20 миллибар/сжиженный газ 3B/P 29–50 миллибар
- Размер FlexiRack (530x570 мм): 10xFlexiRack±17,5 GN 1/1
- Размер Gastronorm (65 мм глубина): 10xGN 1/1
- Размер противней: 8x(600x400 мм)
- Защита: 16 A
- Количество рецептов: 350
- EasyLoad поперечная загрузка
- MagicPilot панель управления

- autoChef ® автоматическое приготовление
- Ручное приготовление
- Контроль объема загрузки
- PerfectHold
- StepMatic® создание программы с комбинацией до 20 шагов
- KlimaSelect plus точный контроль климата
- Ready2Cook подготовка рабочего климата
- RackControl 2 контроль уровня загрузки 2
- Time2Serve время сервировки
- SES® - функция удаления пара
- MKN CombiConnect\*
- WaveClean ® очистка, новое поколение
- VideoAssist видео в помощь
- FamilyMix подбор продуктов для одинакового климата
- FlexiRack ® концепция загрузки
- CombiDoctor диагностика
- GreenInside „зеленый“ датчик
- Barcode Scan функция сканирования (без сканера)
- ChefsHelp информационные шаги
- Рабочая камера из стали V4A, долгий срок службы
- PHl@eco DynaSteam 2 новое поколение генерации пара

#### **Опционально доступно к заказу:**

- Дверь с левым упором
- Двухступенчатое безопасное закрывание двери
- Морская версия, особое напряжение
- Дополнительный внешний многоточечный термощуп (дооснащение невозможно)
- Дополнительный внешний Sous-Vide термощуп (дооснащение невозможно)
- Подставки и тумбы
- Рамы для установки настольных аппаратов друг на друга
- FlexiRack® навесная рама для пекарских противней 400х600 мм
- Банкетные системы для регенерации, термочехлы
- FlexiRack®специальные противни: решетки-гриль, для соуса, противни гранит-эмаль, для выпечки, рамы для кур, для сбора жира, корзины
- Гастроемкости, решетки формата GN и противни для выпечки и жарки
- Two-in-one картриджи для WaveClean
- Вытяжной зонт для вывода конденсата
- Набор противней (FlexiRack, GN)
- Набор для мойки
- Противни GN формата для продольной загрузки
- Набор для подключения к системе энергооптимизации
- Порт для подключения к Ethernet

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.