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 1016 TS



Цена с НДС: 464 547 руб.

Артикул: **357628**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1035
Высота, мм	1130
Вес (без упаковки), кг	140.4
Вес (с упаковкой), кг	163

Пароконвектомат **Tecnoeka MKF 1016 TS** серии Millennial Touch Screen Bakery & Pastry используется для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением и регулируемыми ножками. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Новый сенсорный интерфейс:
  - Сенсорный цветной TFT-дисплей и ручка с функциями прокрутки и нажатия
  - Быстрое управление наиболее часто используемыми рецептами
  - Управление аксессуарами с панели печи
  - Программируемая задержка включения до 24 часов
  - 500 программируемых рецептов
  - 42 языка
- 3 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы

- Инжекторное пароувлажнение
- Многоточечный термощуп
- Универсальные направляющие
- Управление программой HACCP
- Управление приготовлением в вакууме и Delta T
- 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
    - Моющее средство и ополаскиватель в едином жидком средстве
    - Расход воды на 30% меньше
- Возможность подключения к сети Wi-Fi для обновления прошивки, ПО для управления влажностью, сборника рецептов и технической документации и руководств
- Рабочая камера со штампованным днищем и полностью закругленными кромками
- Реверсивная дверца со скрытыми петлями и ручкой с крестовым закрытием
- Возможность блокировки дверцы в положении 60°, 90°, 120° и 180° открытия
- Внутреннее теплоотражающее стекло дверцы для уменьшения энергопотребления - открываемое и легко очищаемое
- Съемные боковые опоры из листового металла для облегчения очистки
- Регулируемые ножки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX5
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

Опционально доступно к заказу:

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Термощуп для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термощупа MKSSC/A
- Коптильное устройство MKAF
- Фильтр для активного углерода EKFCA
- Заряд для фильтра активного углерода RCA
- Моечное средство и ополаскиватель MKDET (12 кг)
- Умягчитель воды KAF (8 л)
- Фильтрирующий 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 MKKPI (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга MKS 64 (H - 55 мм)
- Двойные боковые опоры MKSBX1016 для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка MKKC 610 S
- Тепловой шкаф MKLM 1064
- Стол-подставка MKTS 64 с направляющими для противней

- Стол-подставка MKT 64 D для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень KT9P/A
- Противень из перфорированного алюминия KTF8P/A
- Волнистый противень из перфорированного алюминия KTF9P
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием KTF9PT
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием KTF8PT/A
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов KPP64
- Хромированная решетка KG9P
- Решетка-гриль KG9PX
- Пятирядная решетка KG5CPX
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят KGP64/A

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