

**Печь конвекционная Тесноека МКФ
664 S**



(Цена со склада в г.Москва)

171 299 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Тесноека МКФ 664 S серии Millennial Smart Bakery & Pastry предназначена для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: 2 вентилятора с реверсом 5 скоростей вращения вентилятора Инжекторный впрыск пара 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28281
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+100...+275
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,4
Ширина, мм	850
Глубина, мм	1041
Высота, мм	850
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	108
Вес в упаковке, кг	127
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100x950x950
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

может полностью контролировать влажность 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 и регулируемые ножки Минималистский и компактный элегантный дизайн Защита от воды IPX4 Полностью соответствует требованиям сертификации СВ !!! Для смягчения и декарцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.