

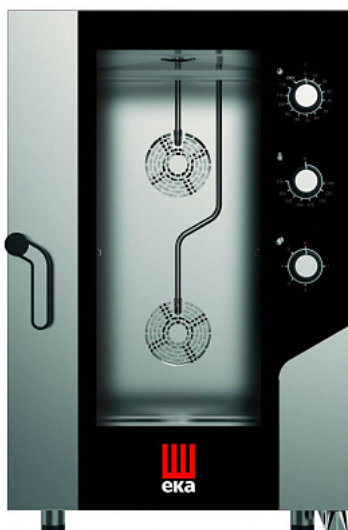
Коммерческое предложение от 06.06.2026

Пароконвектомат Tecnoeka MKF 1111 S

Цена с НДС: 246 123 руб.

Артикул: **616299**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 68 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 270 |
| Управление | механическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.4 |
| Ширина, мм | 730 |
| Глубина, мм | 855 |
| Высота, мм | 1130 |
| Вес (без упаковки), кг | 114 |
| Вес (с упаковкой), кг | 125.4 |

Пароконвектомат [Tecnoeka MKF 1111 S](#) серии **Millennial** разработан для пекарен и ресторанов средних размеров, которым необходим профессиональный помощник минимальных габаритных размеров. Пароконвектомат идеально подойдет для приготовления широкого ассортимента блюд: буженина, запеченная рыба, цыплята, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном приготовлении. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.

Оптимальное сочетание дизайна и качества сборки делает пароконвектомат [Tecnoeka MKF 1111 S](#) не только привлекательной внешне, но и максимально удобной в плане обслуживания: небольшие габариты, низкие энергозатраты, удобная механическая панель управления позволяют облегчить работу повара и обслуживающего персонала.

Безопасность при использовании этого изделия гарантирована сертификацией IPX3 и СВ.

Особенности:

- камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304;
- простая в использовании механическая панель управления;
- регулируемые петли на дверце;
- охлаждаемая дверца;
- сертификация IPX3 и СВ;
- прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки;
- 2 вентилятора с реверсом.

Технические характеристики:

- Диапазон температур: 100° - 275°С
- Вместимость: 10 уровней 1/1 GN
- Расстояние между направляющими: 68 мм
- Мощность: 15,4 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты, ШхГхВ: 730x849x850 мм
- Вес: 114 кг
- 2 вентилятора с реверсом, 5 уровней подачи пара

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

Цены указаны с учетом НДС.