

## КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 43 від 09-05-2024

### Піч пароконвекційна MKF1111GBM (Тесноека)

**294 610 ₴**

(Ціна без врахування доставки)



## Характеристика

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Виробник                          | Тесноека                  |
| Країна виробник                   | Італія                    |
| Матеріал камери                   | Нержавіюча сталь AISI 304 |
| Розмір рівня                      | GN1/1                     |
| Висота                            | 1231 мм                   |
| Глибина                           | 849 мм                    |
| Довжина                           | 730 мм                    |
| Відстань між рівнями, мм          | 68                        |
| Кількість вентиляторів            | 3                         |
| Кількість рівнів                  | 11 рівнів                 |
| Кількість швидкостей вентиляторів | 10                        |
| Панель керування                  | Цифрова                   |
| Тип пароутворення                 | Інжекторне                |
| Термощуп                          | Доступний опційно         |
| Електричне живлення               | 220-230V                  |
| Підключення                       | Газ природний             |
| Теплова потужність, кВт           | 17.5                      |
| Електрична потужність, Вт         | 700                       |
| Автоматична мийка                 | Доступна опційно          |
| Вага, кг                          | 141                       |

## Опис товару

Пароконвекційна піч на 11 рівнів GN1/1 з відстанню між рівнями 68 мм. Конструкція із нержавіючої сталі. Двері вентилязовані з подвійним склом, які можна відкрити для огляду та очищення, та краплезбірник у нижній частині дверей. Інжекторне пароутворення з регулюванням кількості пари (10 рівнів). Три вентилятори із функцією реверсу. П'ять швидкостей обертання + 5 швидкостей у напівстатичному режимі. Регулювання температури від 30 до 260°C. Пульт керування типу Black Mask із можливістю програмування (100 програм до 10 етапів кожна). Простий графічний інтерфейс керування. Програмована функція попереднього нагрівання до 180°C. USB порт для можливості зчитування та занесення програм та даних НАССР. Відкладений старт до 24 години. Кабель однофазний 3х1,5 довжиною 1,6 метра. Термощуп для контролю температури всередині продукту і готування в режимі "ΔT°" - опція Система автоматичного миття - опція