

Описание товара Печь конвекционная Теспоека

МКФ 664 TS



Описание

Конвекционная печь **Теспоека МКФ 664 TS** серии Millennium Touch Screen 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. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 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
- 2 реверсивных вентилятора с возможностью выбора одной из 5 скоростей работы
- Инжекторное пароувлажнение
- Управление программой НАССР
- 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
- Съёмные боковые опоры из листового металла для облегчения очистки
- Регулируемые ножки
- Минималистский и компактный элегантный дизайн
- Защита от воды IPX5
- Полностью соответствует требованиям сертификации CB

□ **Дополнительные характеристики:**

- Размер дисплея: 800x480 мм
- Габариты в упаковке: 910x1100x1000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект душирующего устройства с держателем EKKD
- Одноточечный термощуп MKSCMO
- Трехточечный термощуп MKSCMU
- Термощуп для приготовления в вакууме MKSCSV
- Держатель для термощупа MKSSC/A
- Коптильное устройство MKAFF

- Фильтр для активного угля EKFCА
- Заряд для фильтра активного угля RСА
- Моечное средство и ополаскиватель МКДЕТ (12 кг)
- Умягчитель воды КАФ (8 л)
- Фильтрующий картридж для очистки воды КСА
- Соединительная головка для картриджа для очистки воды КТА
- Противень для сбора жира ЕКТ64RG
- Комплект для первого монтажа печей Millennium TS МККРІ (не компактный)
- Набор для установки печей друг на друга МКС 64 (Н - 55 мм)
- Набор для установки печей друг на друга МКST 664 (Н - 180 мм)
- Двойные боковые опоры МКСВХ616 для противней 600x400 мм и GN 1/1
- Конденсационная вытяжка МККС 610 S
- Тепловой шкаф МКLM 1064
- Стол-подставка МКTS 64 с направляющими для противней
- Стол-подставка МКТ 64 D для установки печей друг на друга
- Алюминиевый противень КТ9Р/А
- Противень из перфорированного алюминия КТF8Р/А
- Волнистый противень из перфорированного алюминия КТF9Р
- Волнистый противень из перфорированного алюминия с тефлоновым покрытием КТF9РТ
- Перфорированный алюминиевый поднос с тефлоновым покрытием КТF8РТ/А
- Алюминиевая пластина для пищевых продуктов КРР64
- Хромированная решетка КG9Р
- Решетка-гриль КG9РХ
- Пятирядная решетка КG5СРХ
- Стальная решетка для вертикального приготовления цыплят КGР64/А □

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Пароувлажнение	Да
Автоматическая мойка	Да
Мощность	11.4 кВт
Ширина	830 мм
Глубина	1035 мм

Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	108.2 кг
Вес (с упаковкой)	127 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.