



MILLENNIAL
TOUCH SCREEN

MILLENNIAL
SMART

MILLENNIAL
BLACK MASK



MILLENNIAL

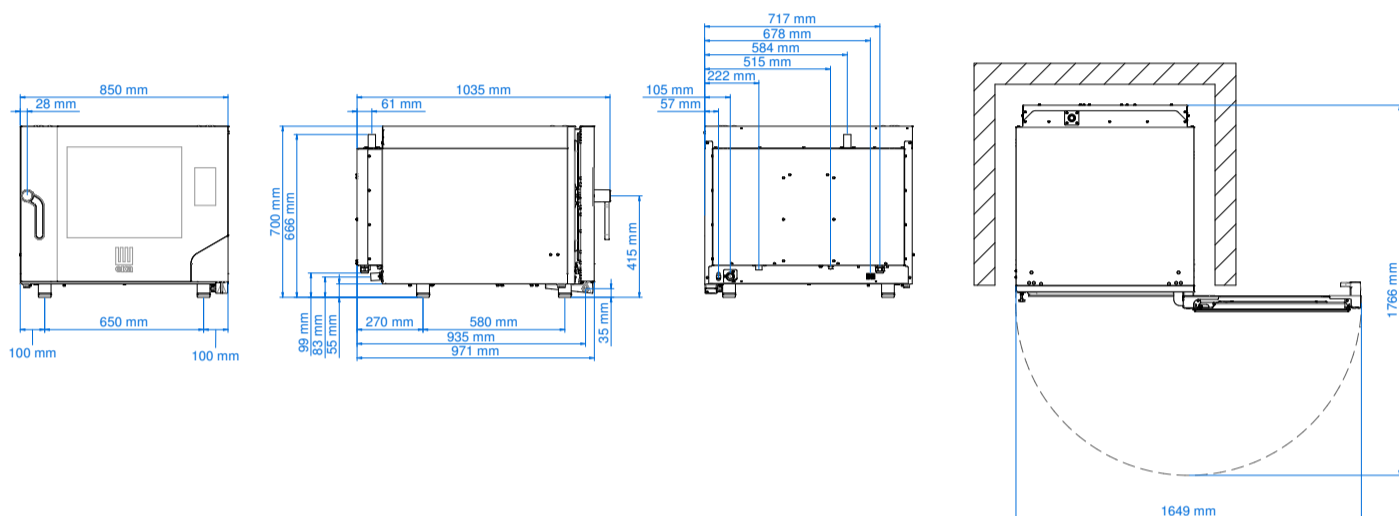
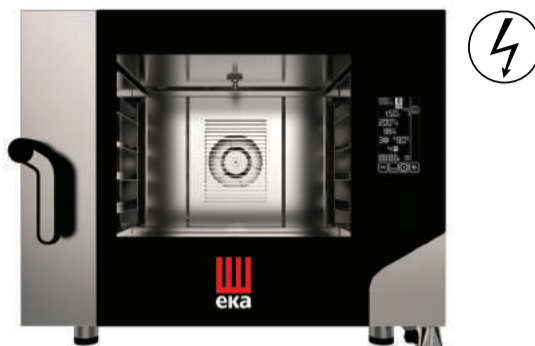
Cooking



MKF 464 BM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 4 противней 600 x 400 мм
с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 700
Вес (кг)	92,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	4 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 4
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 464
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 мм
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

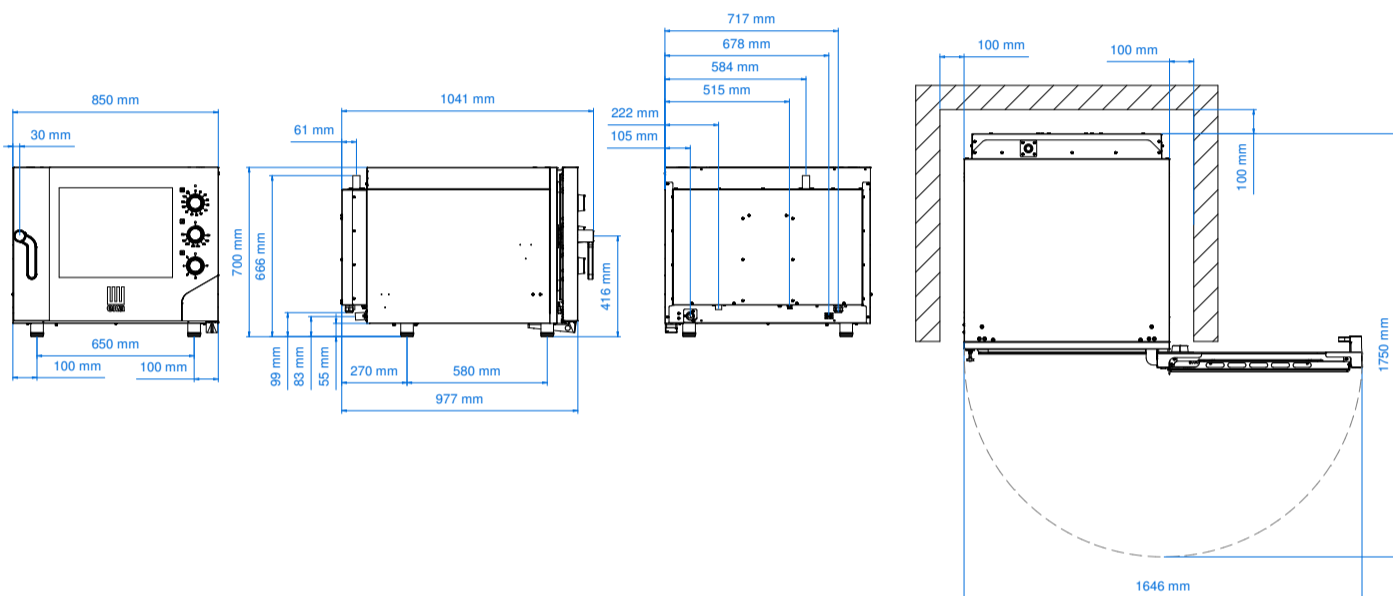
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 РН Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 464 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 4 противней 600 X 400 MM с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1044 x 700
Вес (кг)	92,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	4 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 4 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKSST 464
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический тепловой шкаф	MKL 1064 S
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Двухфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

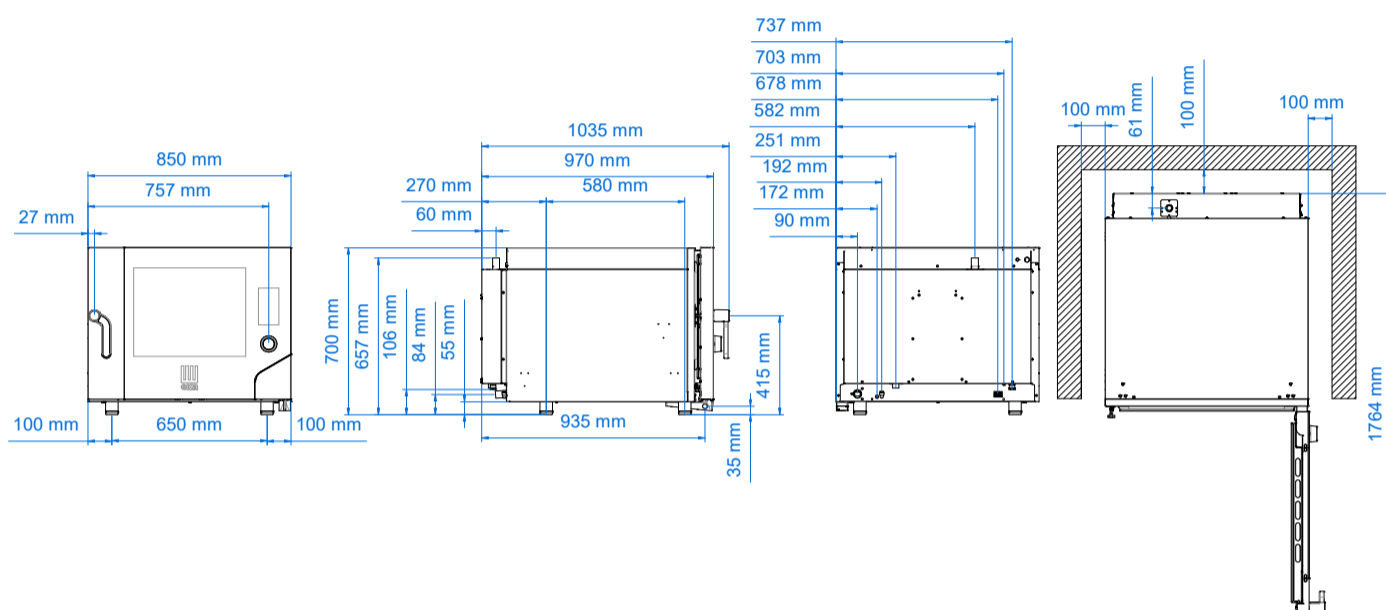
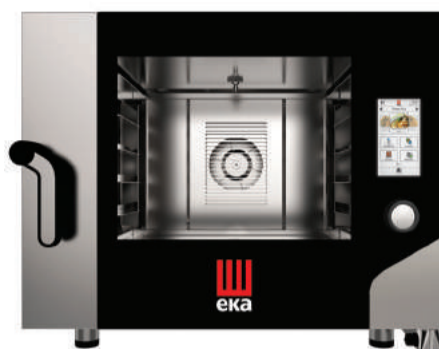
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 464 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 4 противней 600 x 400 мм с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 700
Вес (кг)	92,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	4 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 4
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKSST 464
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 мм
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

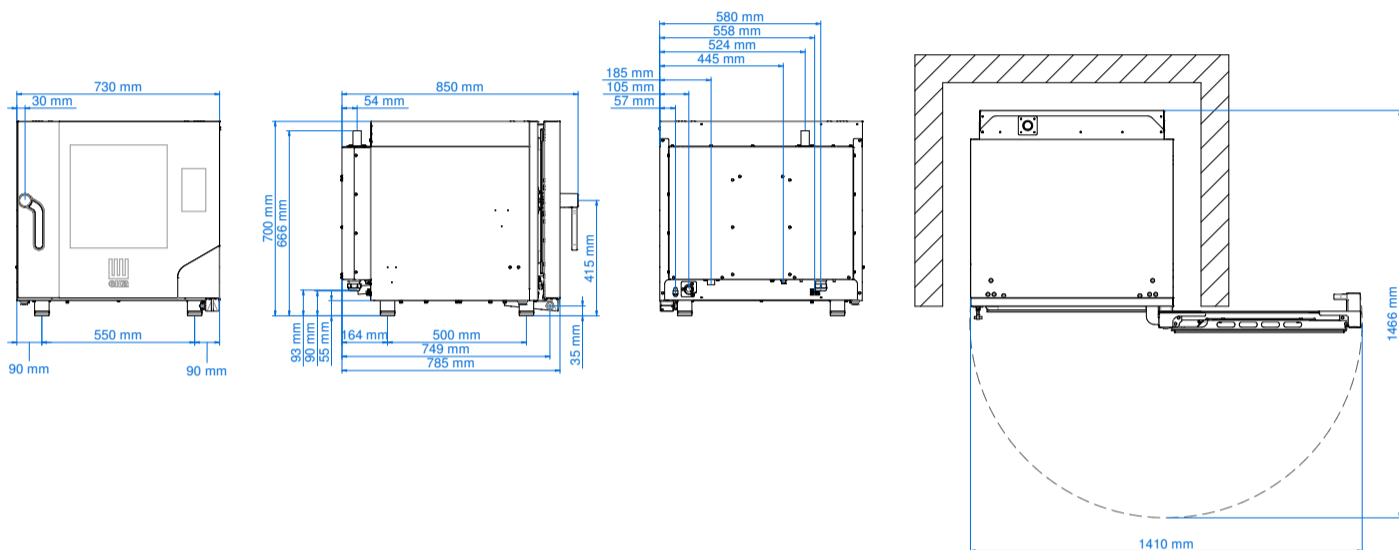
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажности	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 511 BM



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 5 противней 1/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 700
Вес (кг)	78,4
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	5 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCS 5
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 MKSST 511
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

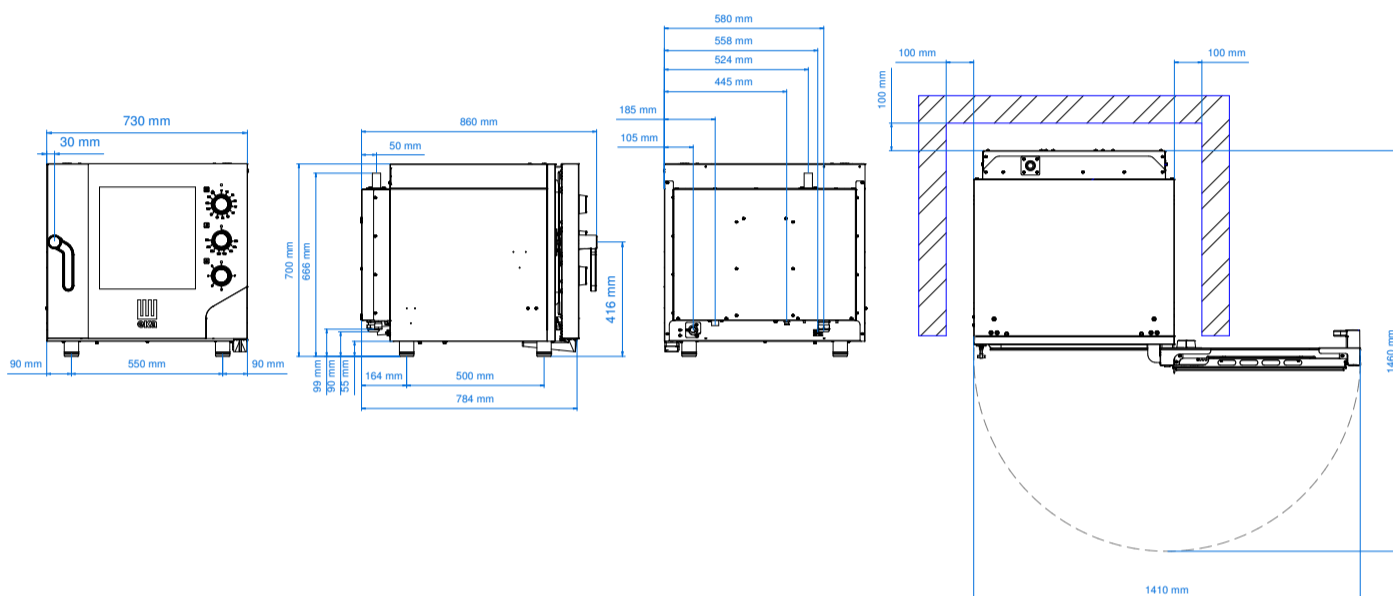
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для НАССР	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 511 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 5 противней 1/1 GN с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 855 x 700
Вес (кг)	78,4
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	5 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 5 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 MKSST 511
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Двухфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

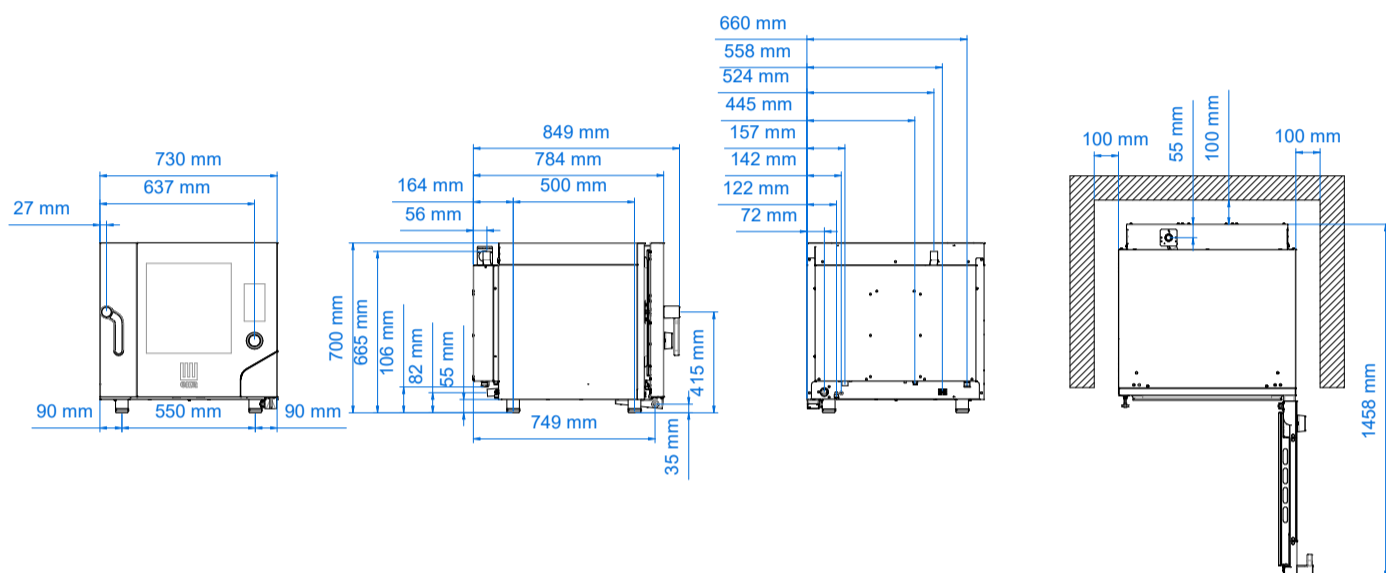
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 511 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 5 противней 1/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 700
Вес (кг)	78,4
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	5 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножи	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCS 5
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 MKSST 511
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 1,5]-L=1600 MM

USB-разъем

Многоточечный термощуп MKSCMU/A
Держатель для термощупа MKSSC/A
Встроенная система автоматической мойки
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°

Plus

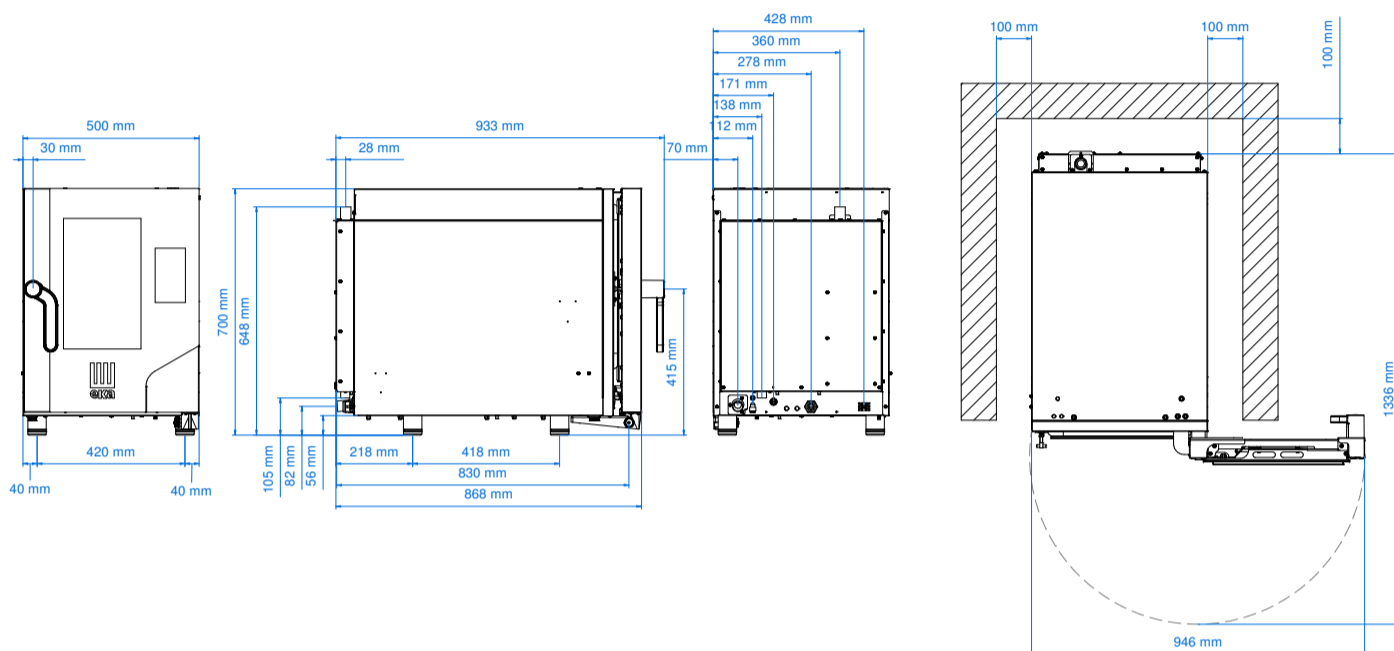
Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH
	Напряжение (В): АС 220/230
	Дверца с левым боковым открыванием

ПО для управления влажности
Система связи Wi-Fi
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее
Программируемое включение печи
40 сохраняемых в памяти рецептов
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский
Система для HACCP
Регулируемые петли дверцы

MKF 611 C VM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 6 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 700
Вес (кг)	70,8
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Стол	MKTS 11 C MKT 11 D C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 870
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Термошуп с держателем EKSCS	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

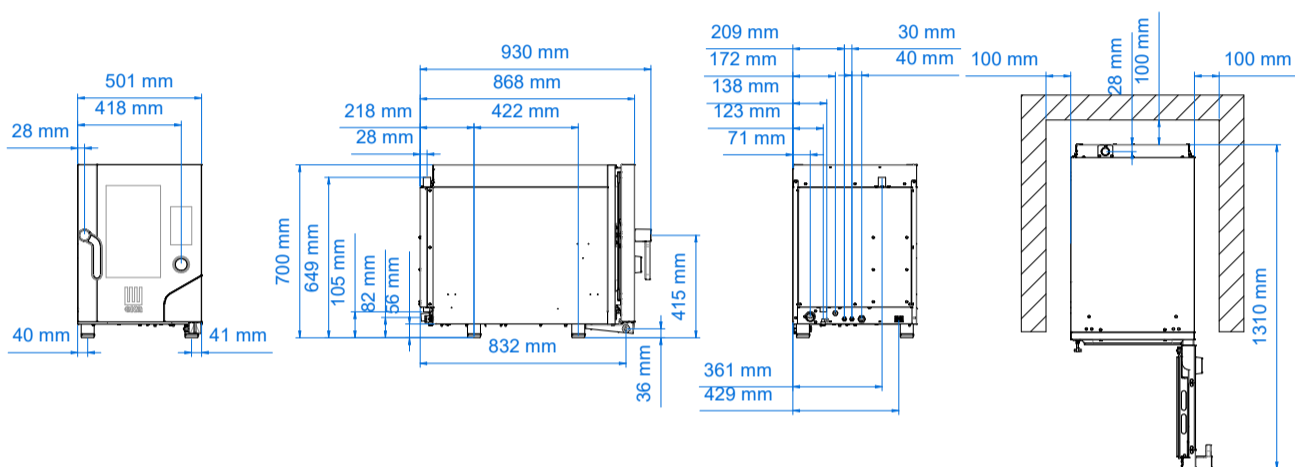
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 611 CTS



Комбинированная электрическая печь,
конвекционная, с парообразованием,
6 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 700
Вес (кг)	70,8
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	7,8
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 611 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Стол	MKTS 11 C MKT 11 D C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 870
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 1,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

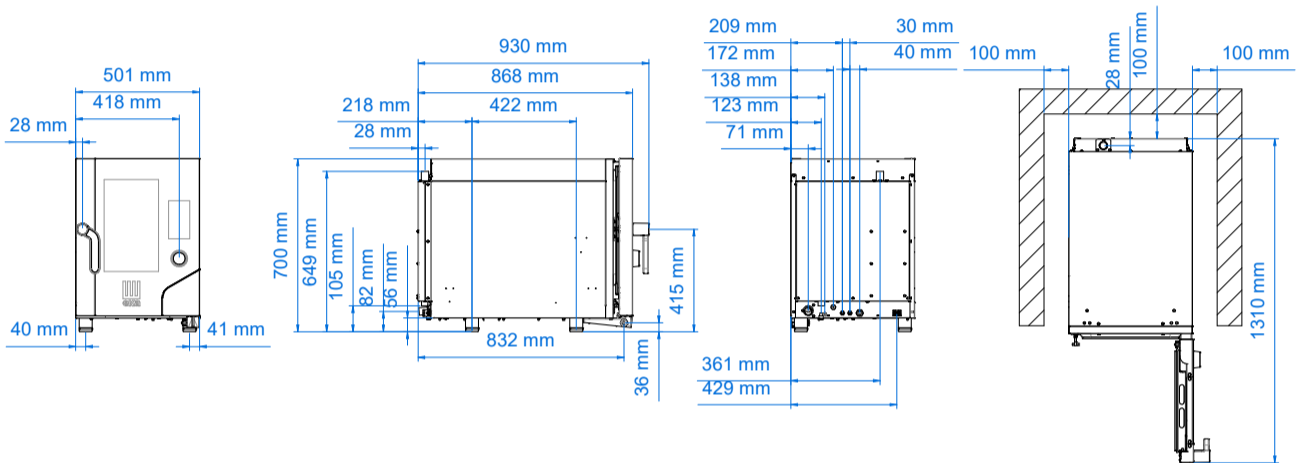
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажности	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 611 V CTS



Комбинированная электрическая печь,
конвекционная, с парообразованием,
6 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с бойлером и сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 700
Вес (кг)	72,2
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	11,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	3,5
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 611 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Стол	MKTS 11 C MKT 11 D C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 870
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

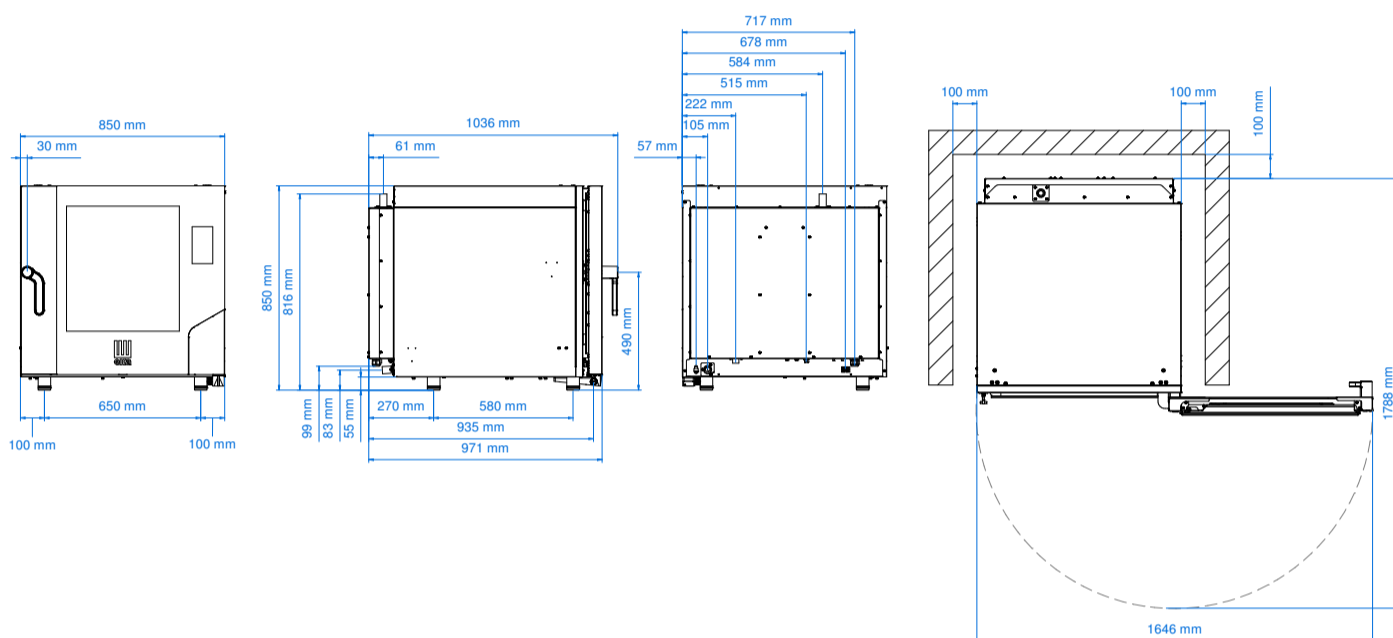
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажности	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 621 BM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 6 противней 2/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	18,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 664
Стол	MKTS 21 MKT 64 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

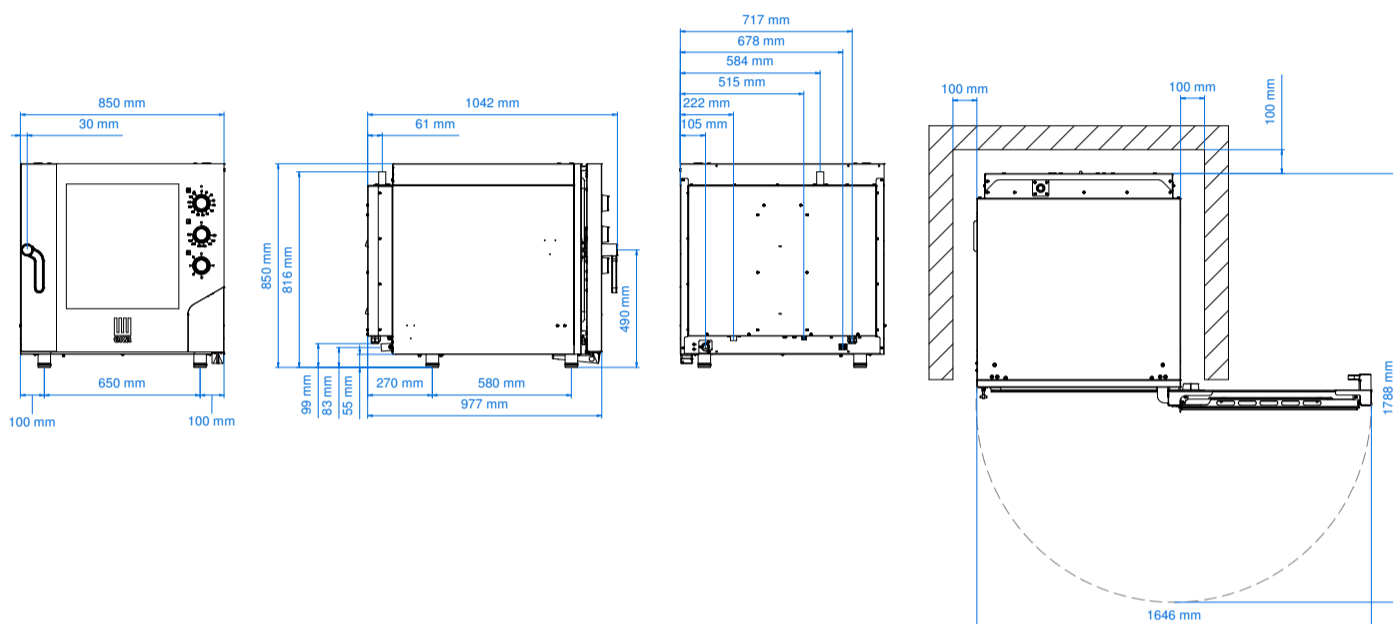
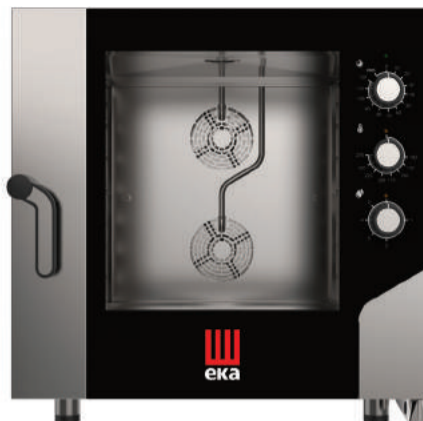
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 621 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 6 противней 2/1 GN с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1041 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	18,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножи	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 664
Стол	MKTS 21 MKT 64 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

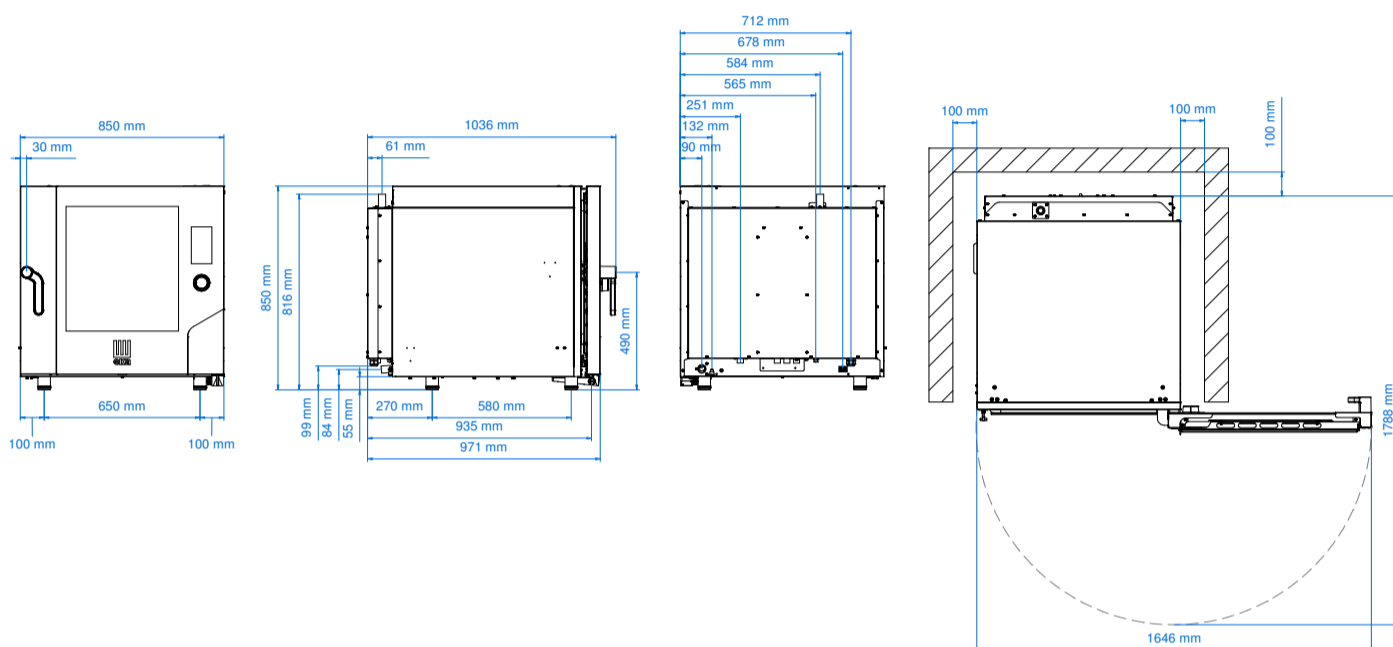
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 621 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 6 противней 2/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1036 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	18,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККК 610
Набор для установки оборудования друг на друга	МКС 64 МКСТ 664
Стол	МКТС 21 МКТ 64 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

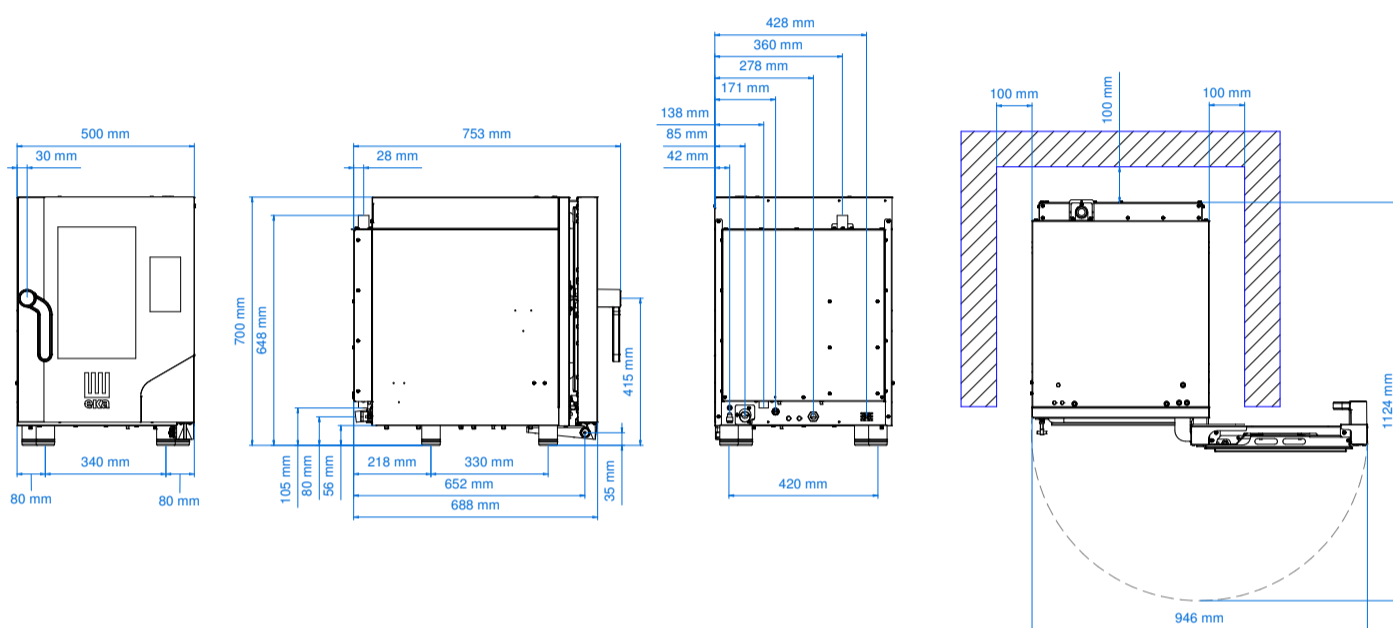
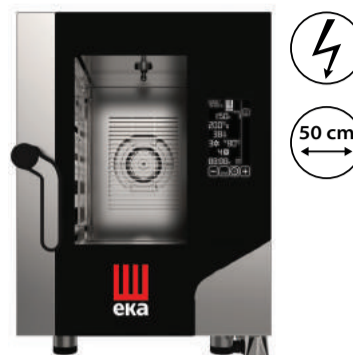
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 623 C VM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 6 противней 2/3 GN КОМПАКТНАЯ
с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 750 x 700
Вес (кг)	61,6
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	5,2
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 2/3 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 623 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 23 C MKS 623 C MKSS 623 C
Стол	MKTS 623 C MKT 623 D C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 800 x 870
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 1,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Термошуп с держателем EKSCS	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

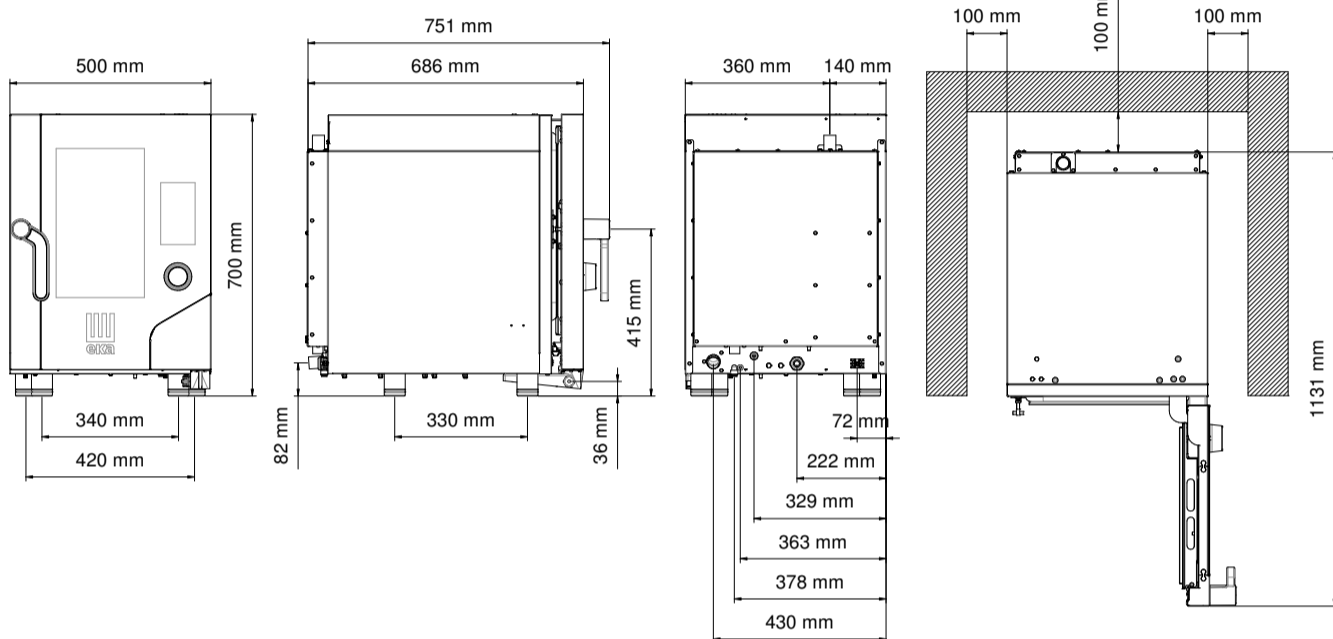
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
Напряжение (В): АС 220/230	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 623 CTS



Комбинированная электрическая печь,
конвекционная, с парообразованием,
6 противней 2/3 GN КОМПАКТНАЯ
с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 750 x 700
Вес (кг)	61,6
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	5,2
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	1 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 2/3 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 623 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 23 C MKS 623 C MKSS 623 C
Стол	MKTS 623 C MKT 623 D C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 800 x 870
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 1,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

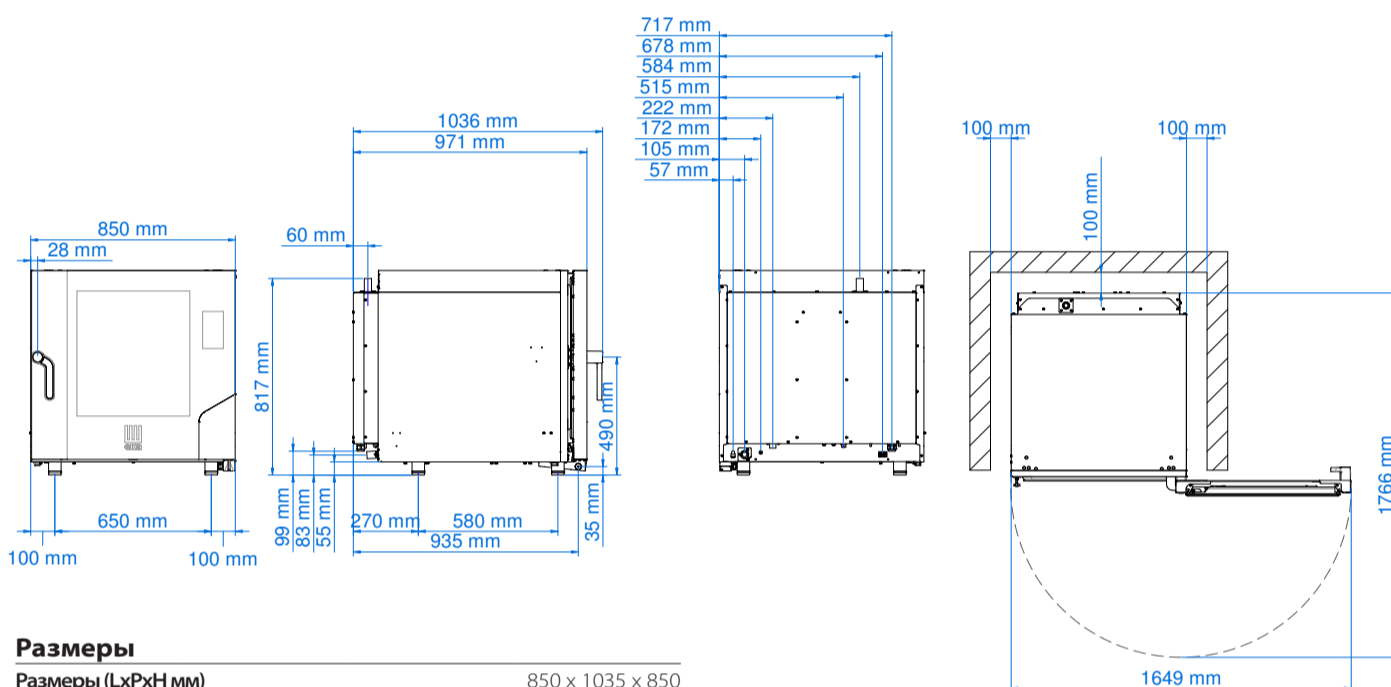
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажности	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 664 VM



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 6 противней 600 x 400 мм с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	10,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 664
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 мм
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

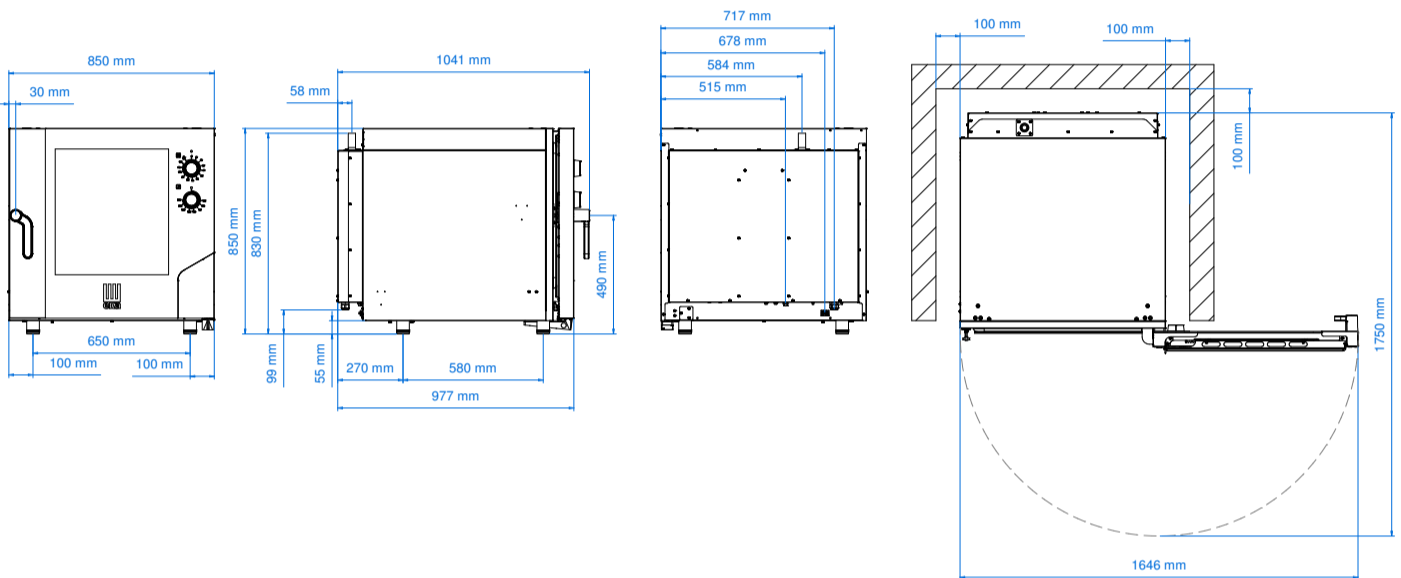
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 РН	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для НАССР	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 664 S P



Комбинированная электрическая печь на 6 противней 600 X 400 мм с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1041 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	10,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	С вентиляцией
Пар	/
Рабочая камера	Сталь AISI 430
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610 S
Набор для установки оборудования друг на друга	МКС 64 МКСТ 664
Стол	МКТС 64 МКТ 64 D
Электрический тепловой шкаф	МКЛ 1064 S
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 мм
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

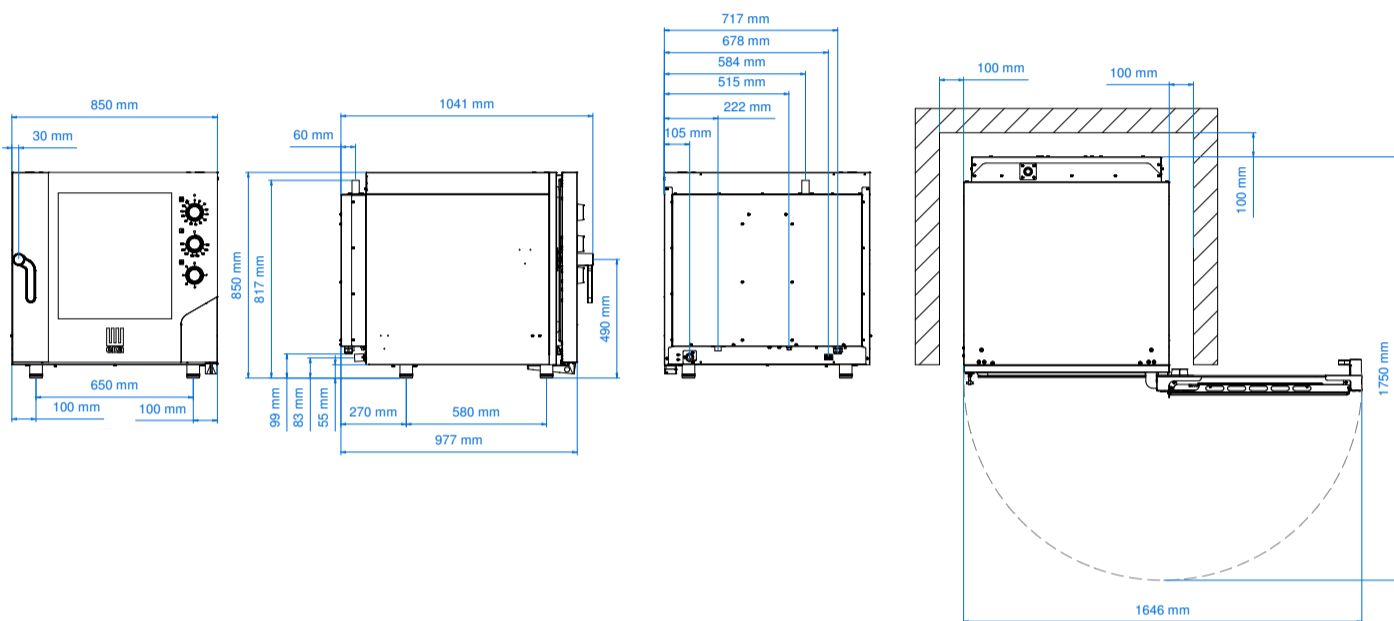
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 664 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 6 противней 600 X 400 MM с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1041 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	10,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножи	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 610 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 664
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический тепловой шкаф	MKL 1064 S
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

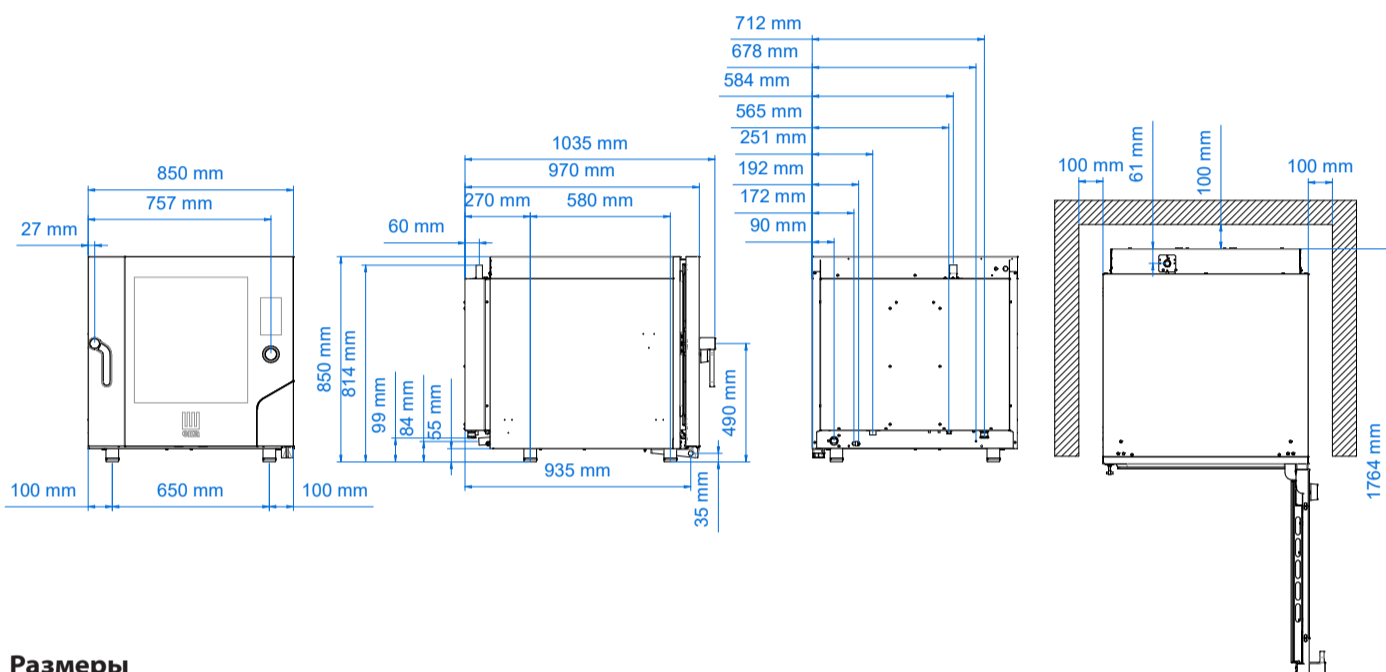
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием Регулируемые петли дверцы
-----------------------------	--

MKF 664 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 6 противней 600 x 400 мм с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 850
Вес (кг)	108,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	11,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	6 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKST 664
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 мм
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

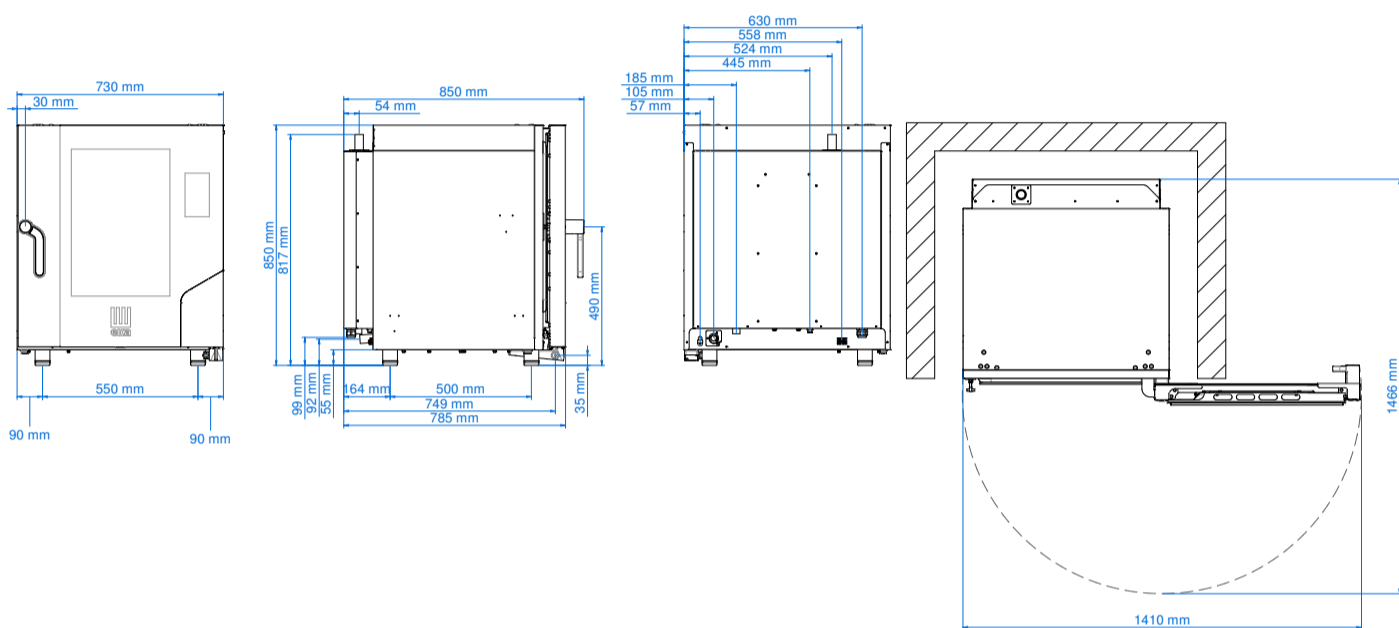
Plus

Заявленная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Заявленная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Заявленная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

МКФ 711 ВМ



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 7 противней 1/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 850
Вес (кг)	96
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	10,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	7 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 711
Набор для установки оборудования друг на друга	МКС 11 МКСТ 711
Стол	МКТС 11 МКТ 11 D МКТПЛ
Электрический тепловой шкаф	МКМ 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 1016
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

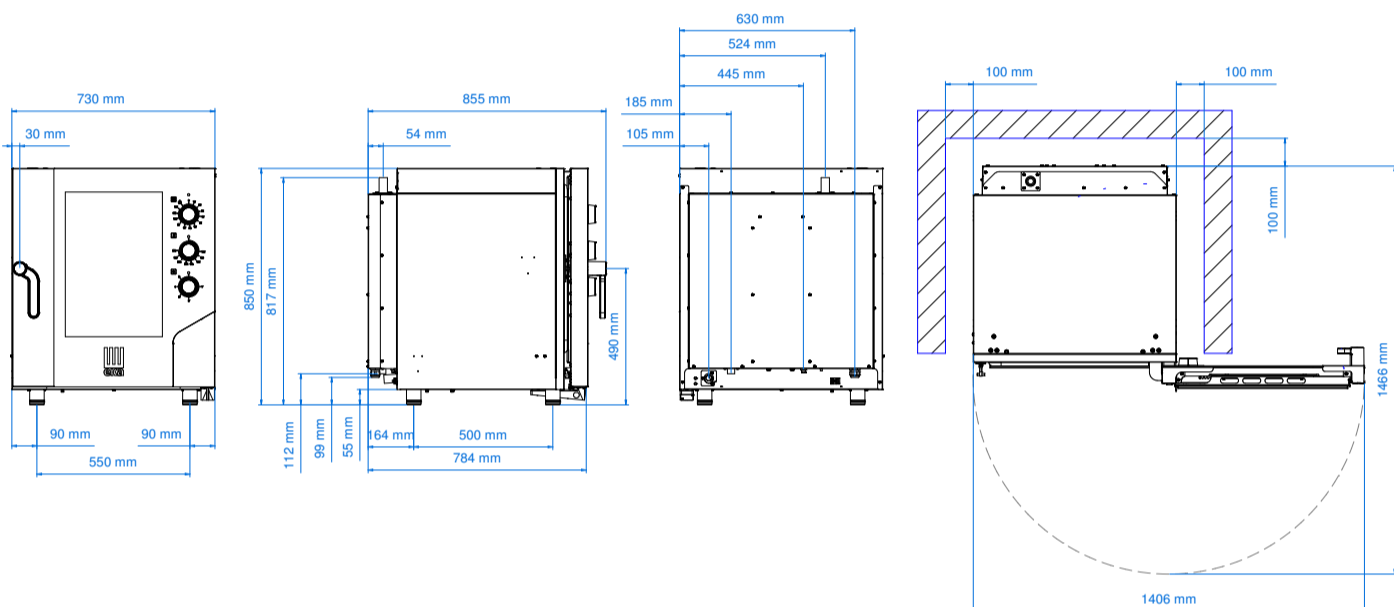
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для НАССР	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 711 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 7 противней 1/1 GN с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 855 x 850
Вес (кг)	96
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	10,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	7 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 711 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 МКСТ 711
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 1016
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

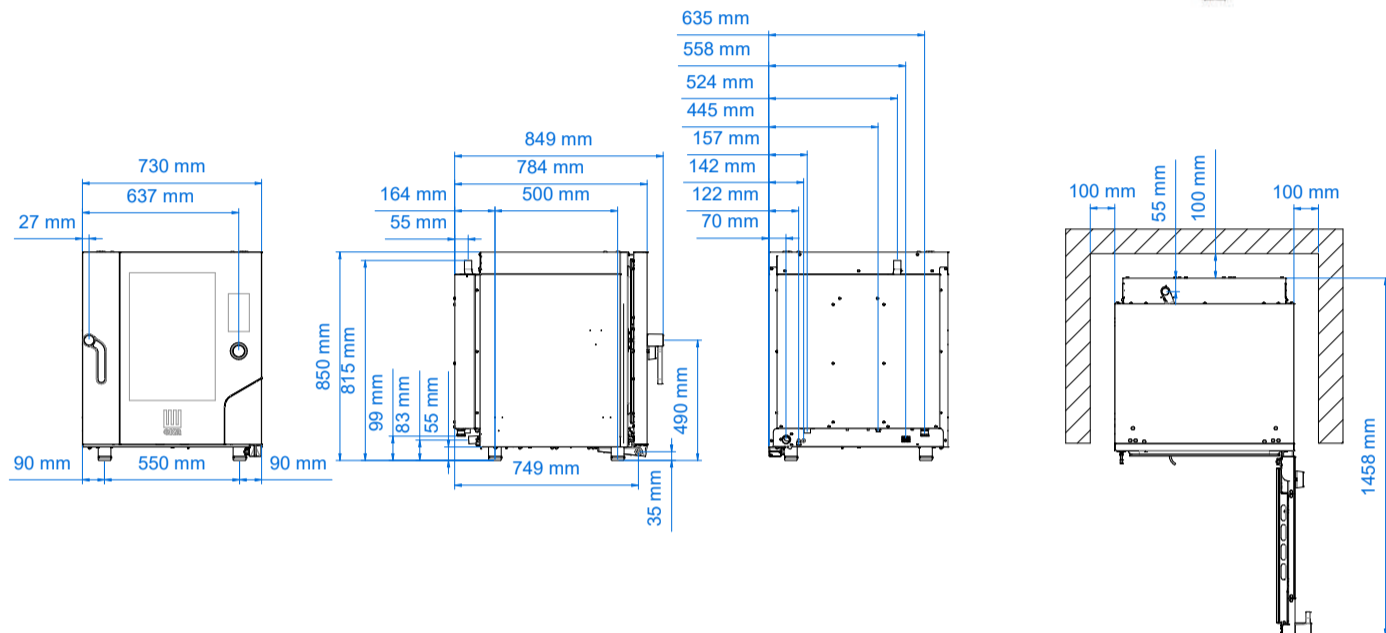
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием Регулируемые петли дверцы
-----------------------------	--

MKF 711 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 7 противней 1/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 850
Вес (кг)	96
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	11,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	7 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 711
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 MKST 711
Стол	MKTS 11 MKT 11 D MKTPL
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 1016
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

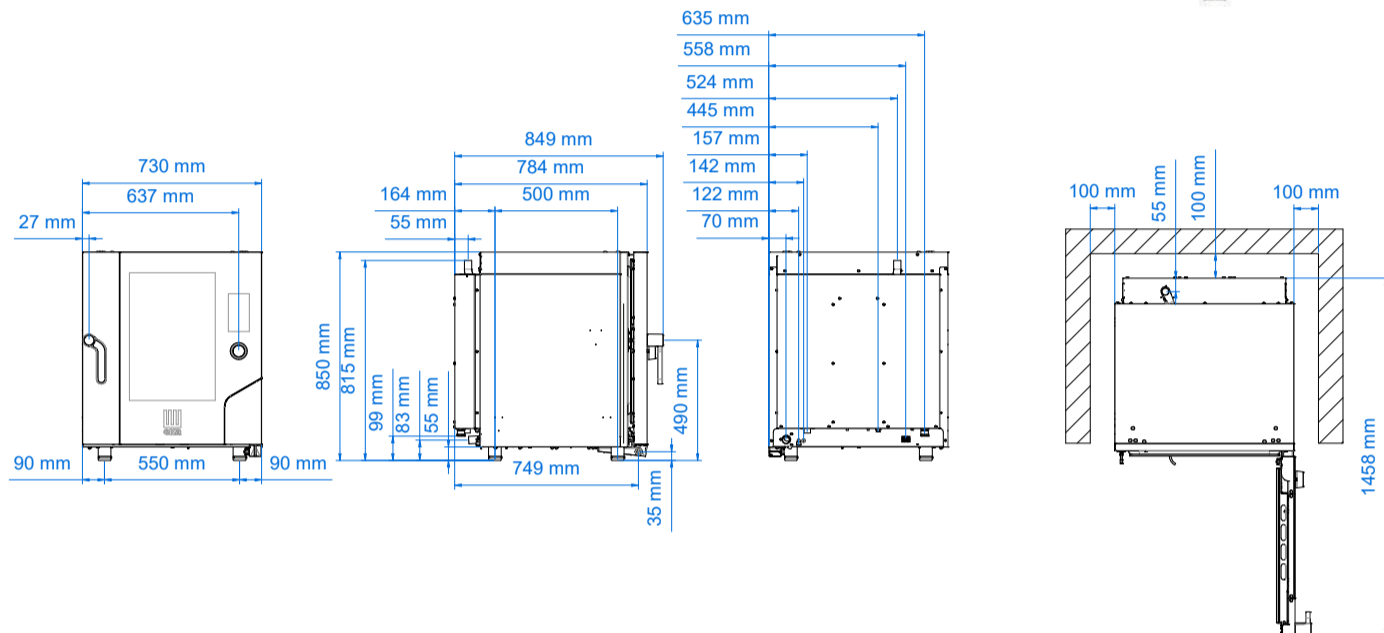
Plus

Заявленная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Заявленная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Заявленная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 711 VTS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 7 противней 1/1 GN с бойлером и сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 850
Вес (кг)	102
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	3,5
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	7 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножи	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 711
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 MKST 711
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	790 x 905 x 1016
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

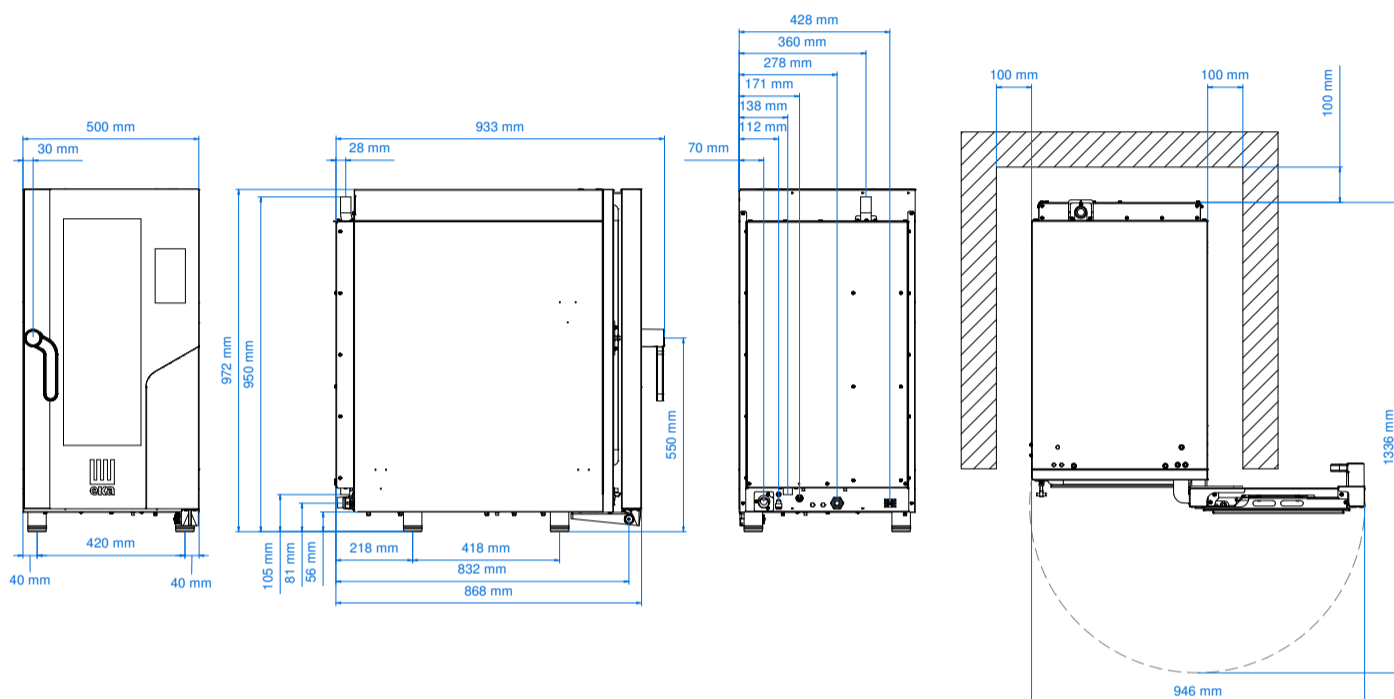
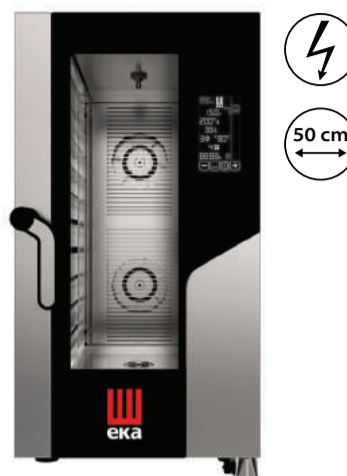
Plus

Заявленная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Заявленная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Заявленная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

МКФ 1011 СВМ



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 10 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 970
Вес (кг)	95,2
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленный
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610 С
Набор для установки оборудования друг на друга	МКС 11 С
Стол	МКТС 11 С
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 1140
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 6]-L=1600 MM
USB-разъем	
Термошуп с держателем EKSCS	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

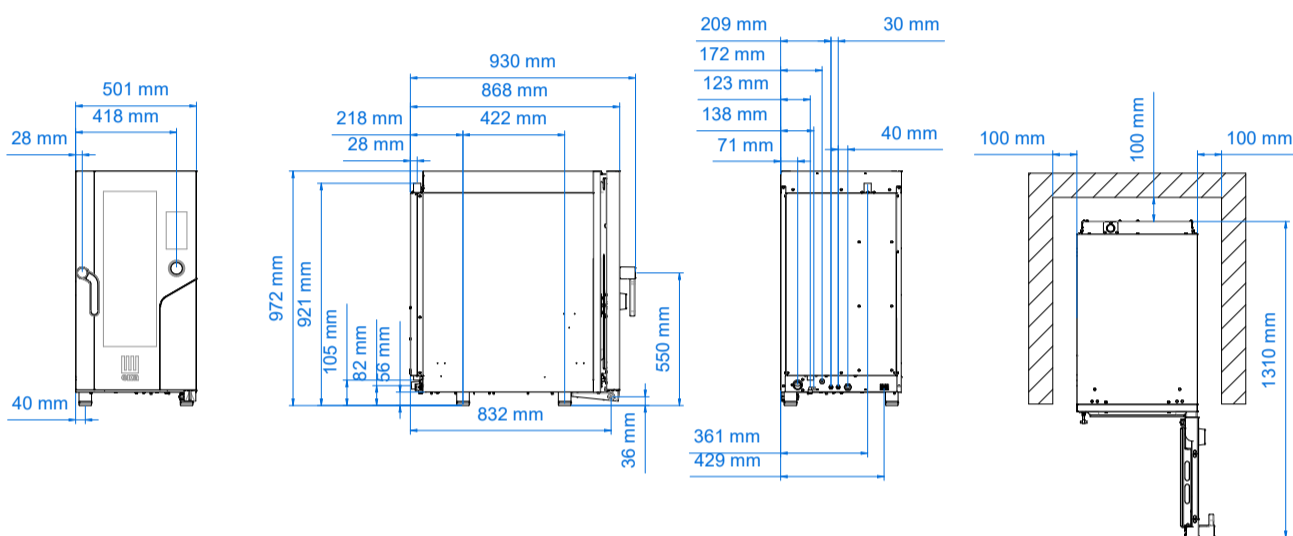
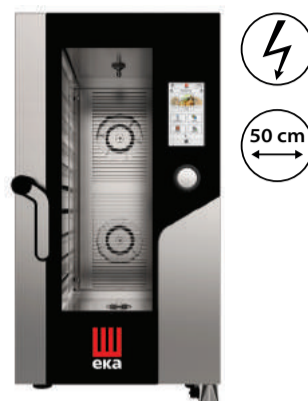
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humulogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 РН	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1011 CTS



Комбинированная электрическая печь,
конвекционная, с парообразованием,
10 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 970
Вес (кг)	95,2
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 611 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 C
Стол	MKTS 11 C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 1140
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 6]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

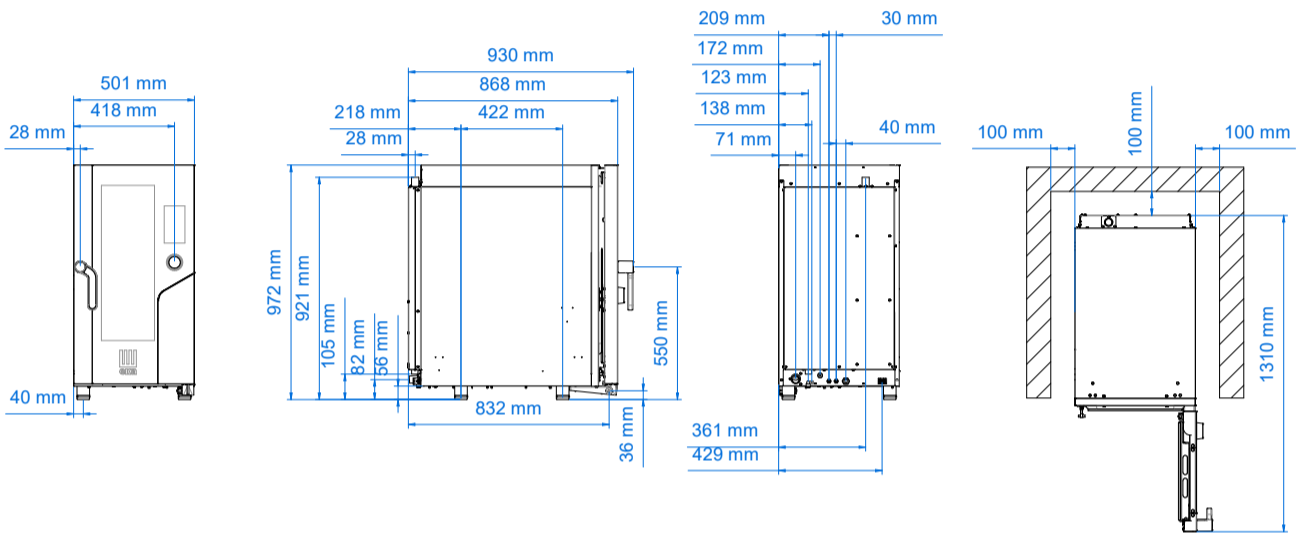
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для НАССР	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1011 V CTS



Комбинированная электрическая печь,
конвекционная, с парообразованием,
10 противней 1/1 GN КОМПАКТНАЯ
с бойлером и сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	500 x 930 x 970
Вес (кг)	105
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	19
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	3,5
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 611 C
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11 C
Стол	MKTS 11 C
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	570 x 980 x 1140
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 6]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

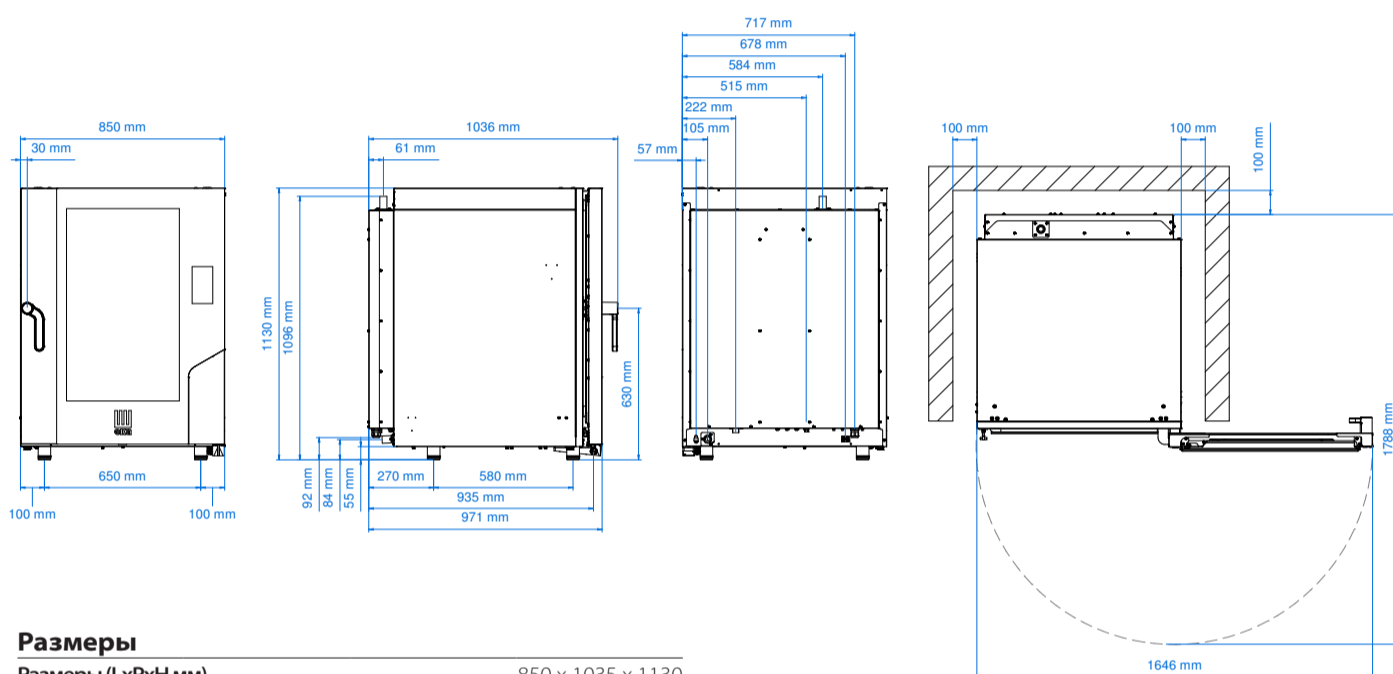
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1021 BM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 10 противней 2/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	27,5
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610
Набор для установки оборудования друг на друга	МКС 64
Стол	МКТС 21
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

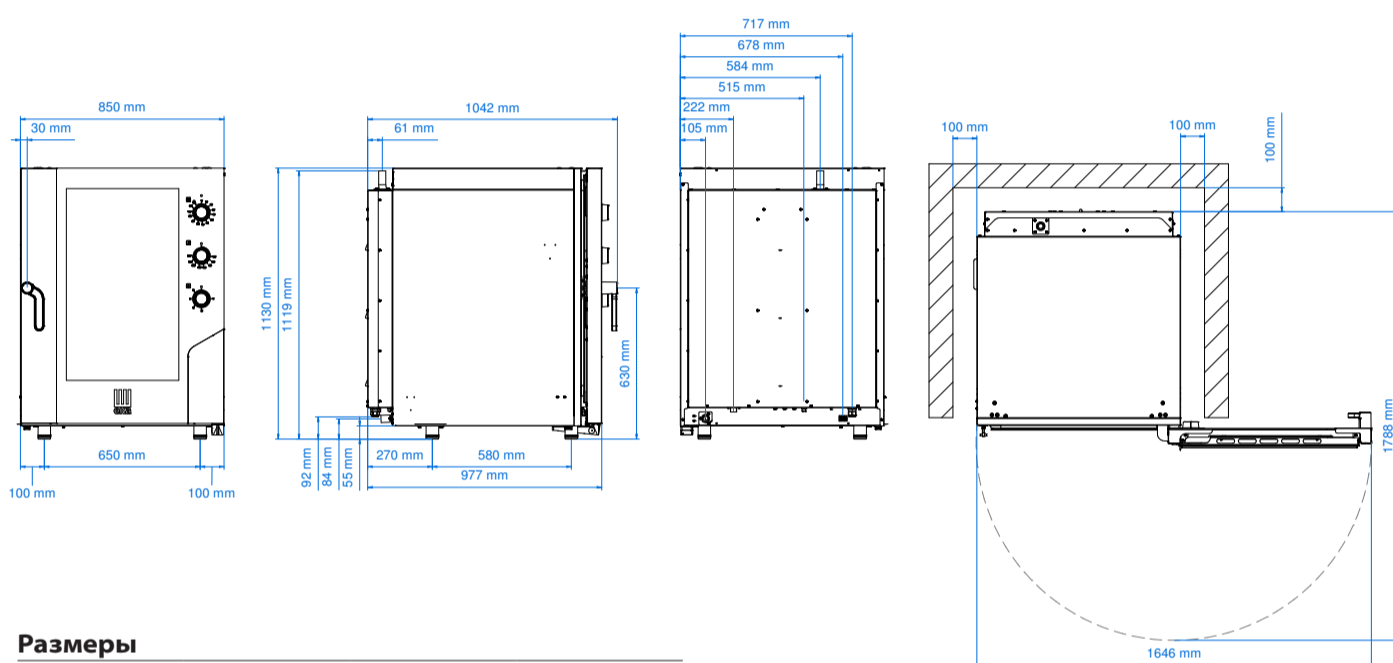
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1021 S



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 10 противней 2/1 GN с
электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1041 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	27,5
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 610 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64
Стол	MKTS 21
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

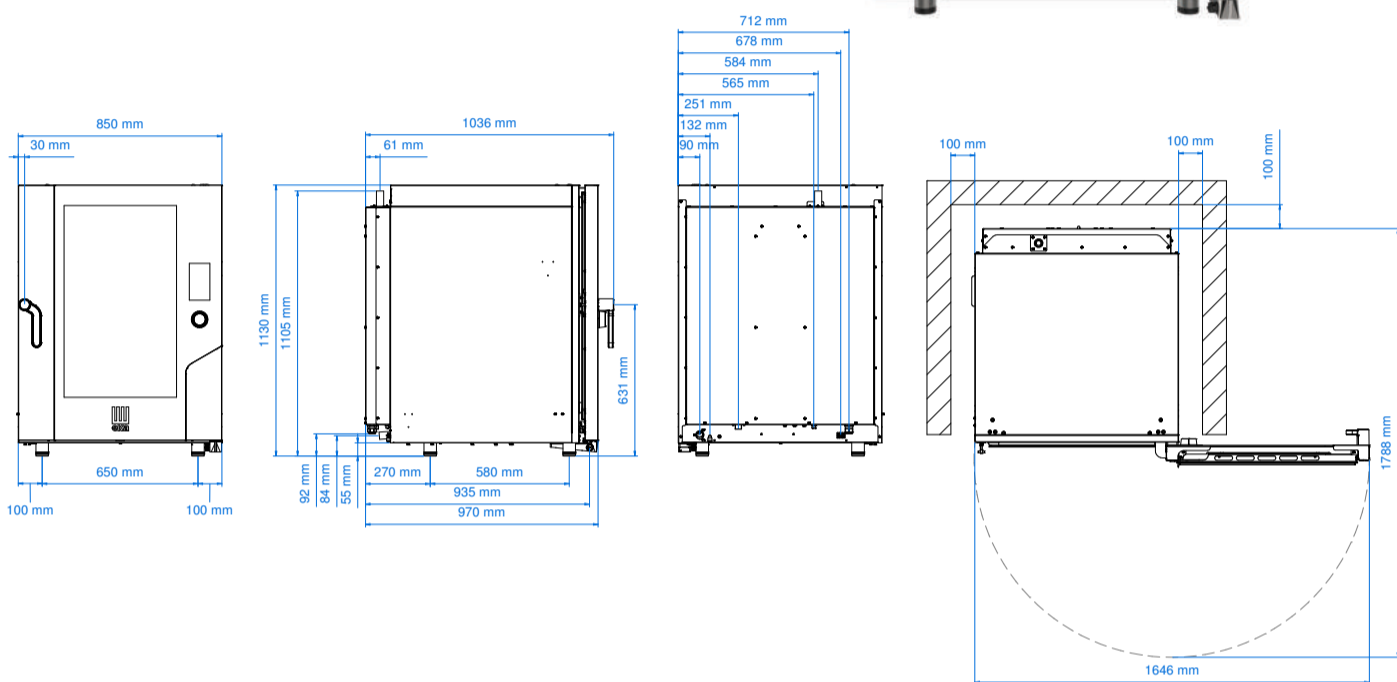
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1021 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 10 противней 2/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	27,5
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 2/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64
Стол	MKTS 21
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

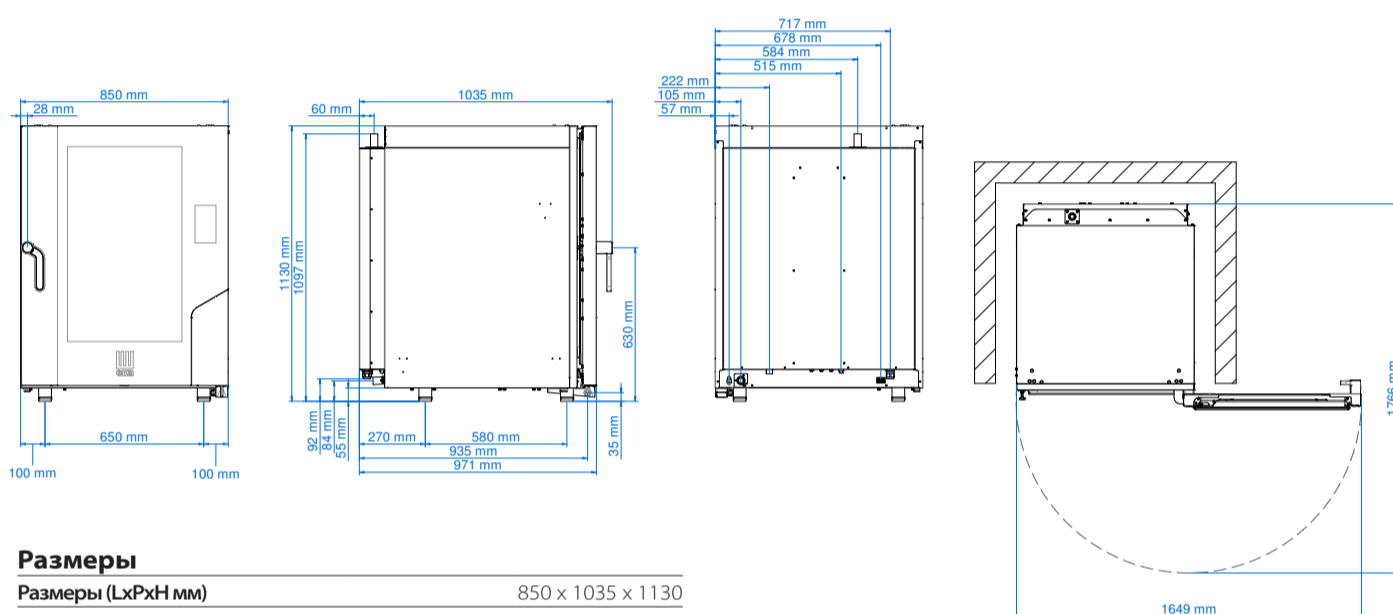
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1064 BM



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 10 противней 600 x 400 MM с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

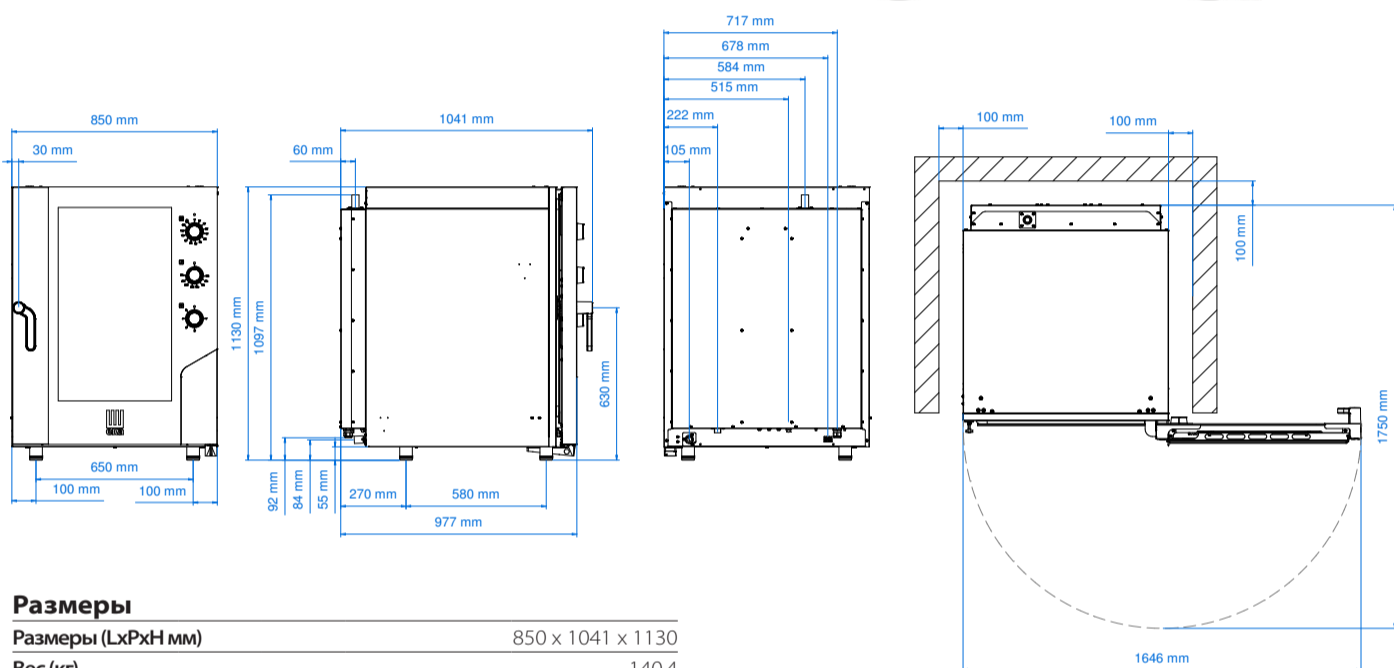
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1064 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 10 противней 600 X 400 MM с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1041 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 610 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический тепловой шкаф	MKL 1064 S
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

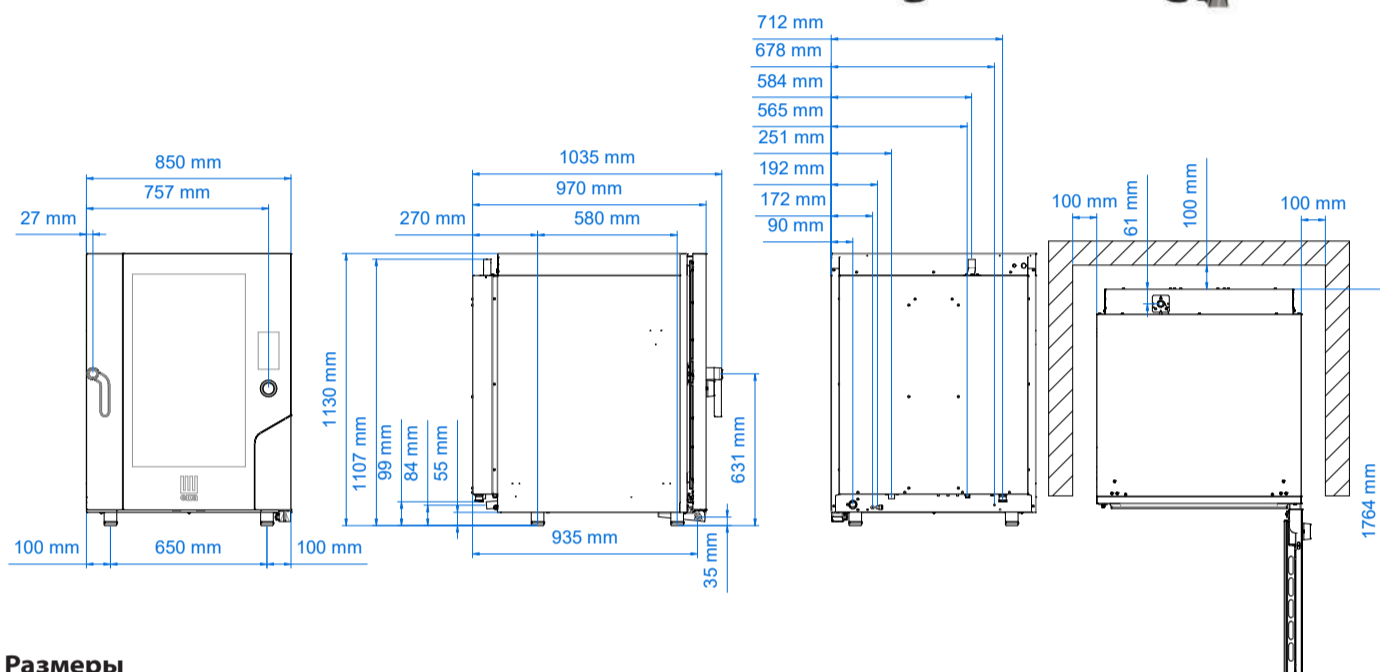
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием Регулируемые петли дверцы
-----------------------------	--

MKF 1064 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 10 противней 600 x 400 мм с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 1130
Вес (кг)	140,4
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	17
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	3 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	10 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 610
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 1295
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 мм
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

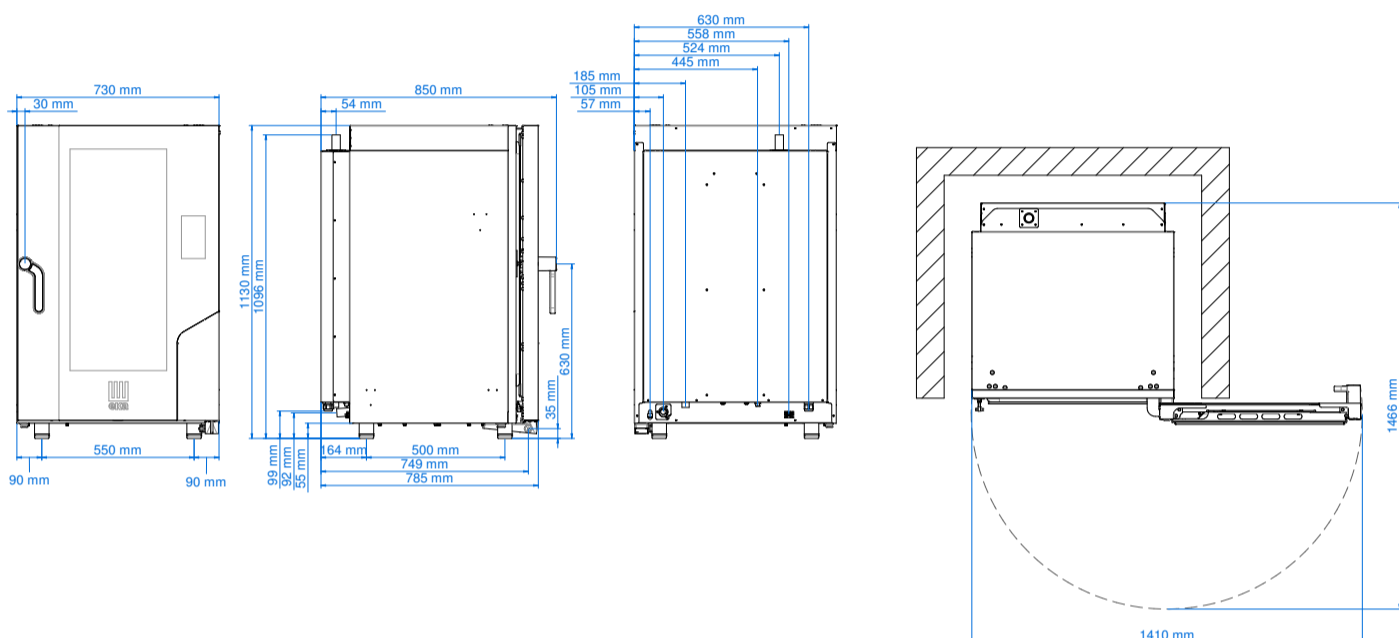
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1111 BM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 11 противней 1/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 1130
Вес (кг)	113,8
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	11 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 711
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11
Стол	MKTS 11 MKT 11 D MKTPL
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	788 x 905 x 1276
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

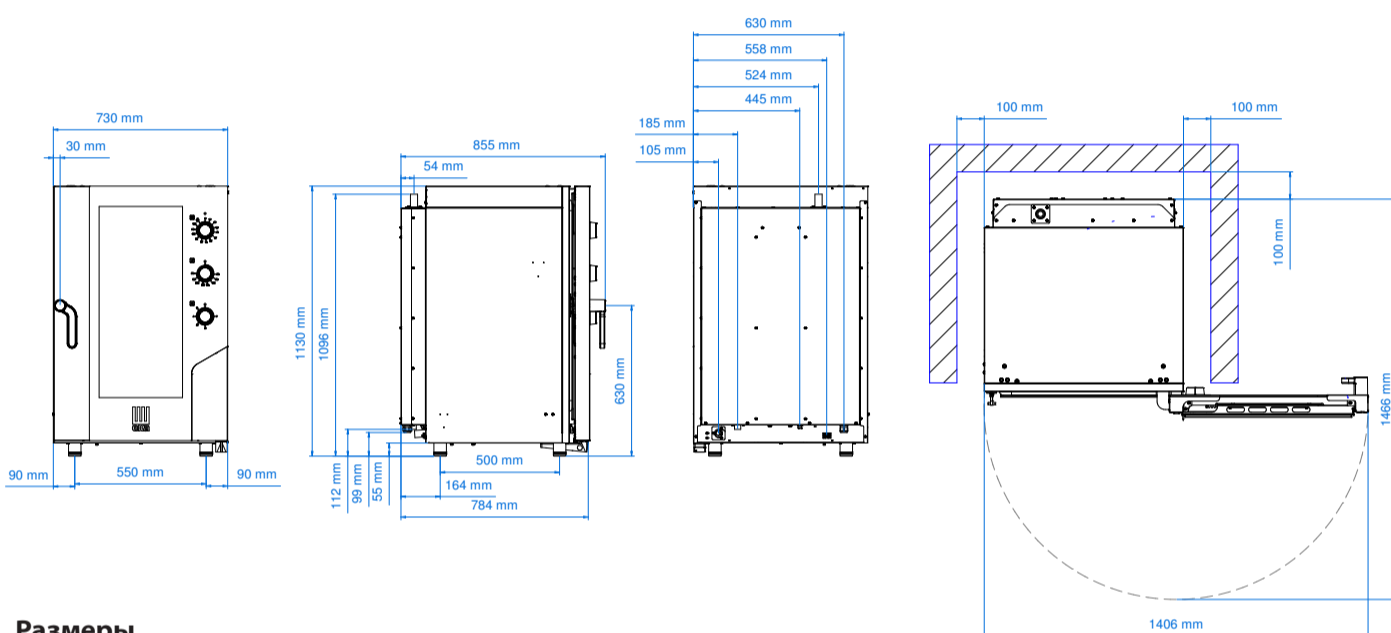
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1111 S



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 11 противней 1/1 GN с
электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 855 x 1130
Вес (кг)	113,8
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	11 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 711 S
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	788 x 905 x 1276
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
Подводка для подключения ручной мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

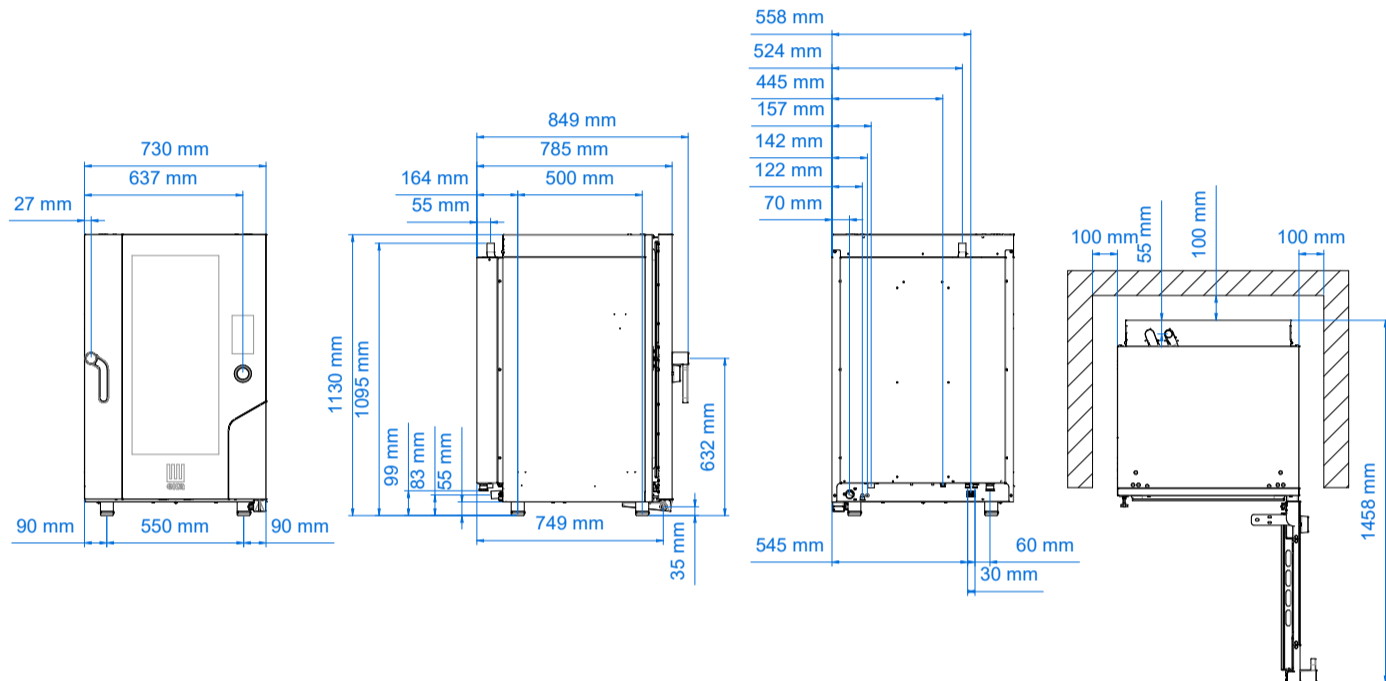
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием Регулируемые петли дверцы
-----------------------------	--

MKF 1111 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 11 противней 1/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 1130
Вес (кг)	113,8
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	15,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	11 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKKS 711
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11
Стол	MKTS 11 MKT 11 D MKTPL
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	788 x 903 x 1276
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 4]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

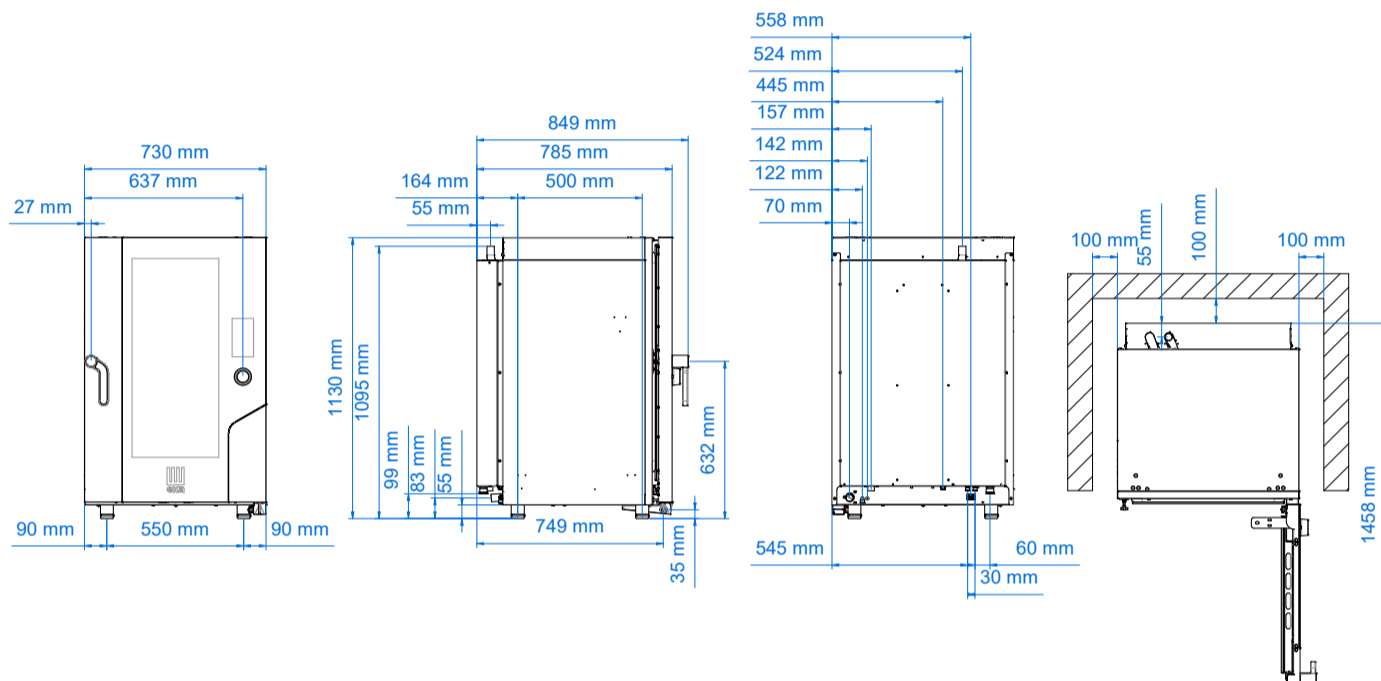
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1111 VTS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 11 противней 1/1 GN с бойлером и сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	730 x 849 x 1130
Вес (кг)	141
Шаг направляющих (мм)	68

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	19
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	3,5
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	11 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножи	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 711
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 11
Стол	MKTS 11 MKT 11 D
Электрический тепловой шкаф	MKM 1211
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	788 x 903 x 1276
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 6]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

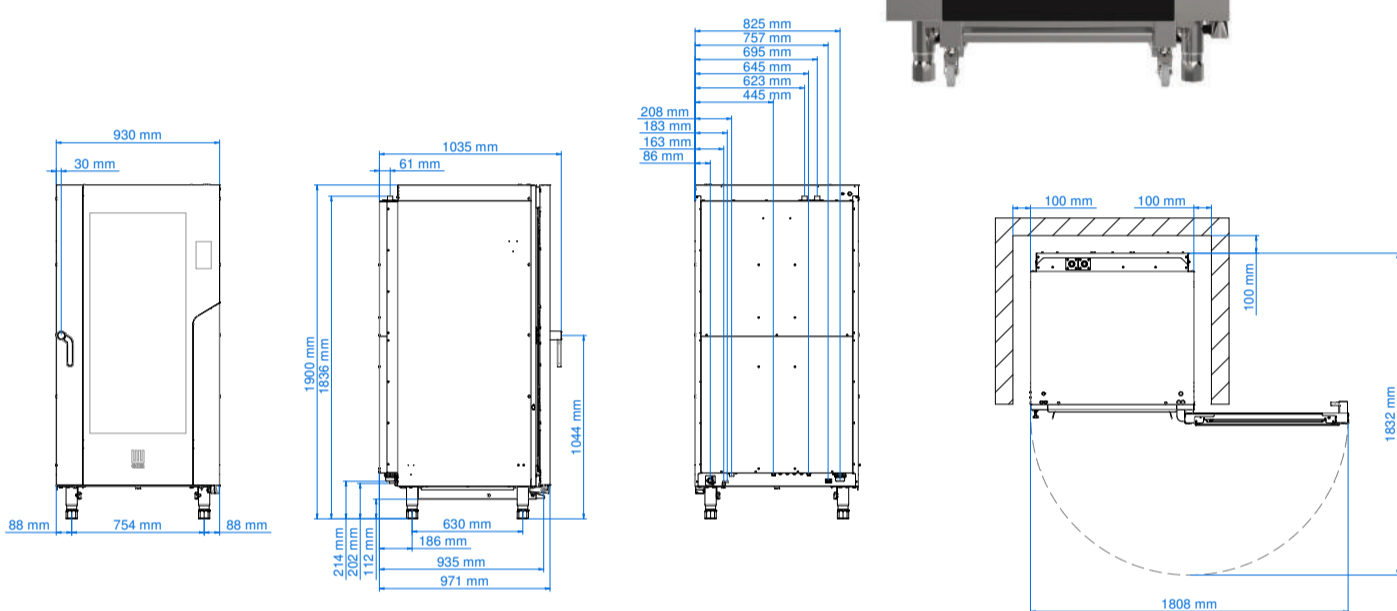
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1664 BM



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 16 противней 600 x 400 MM
с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1035 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	16 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	2 Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620
Тележки	EKCR 16 TC EKCR 1664
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной рукояткой и колесами с тормозами EKCR 16 TC	

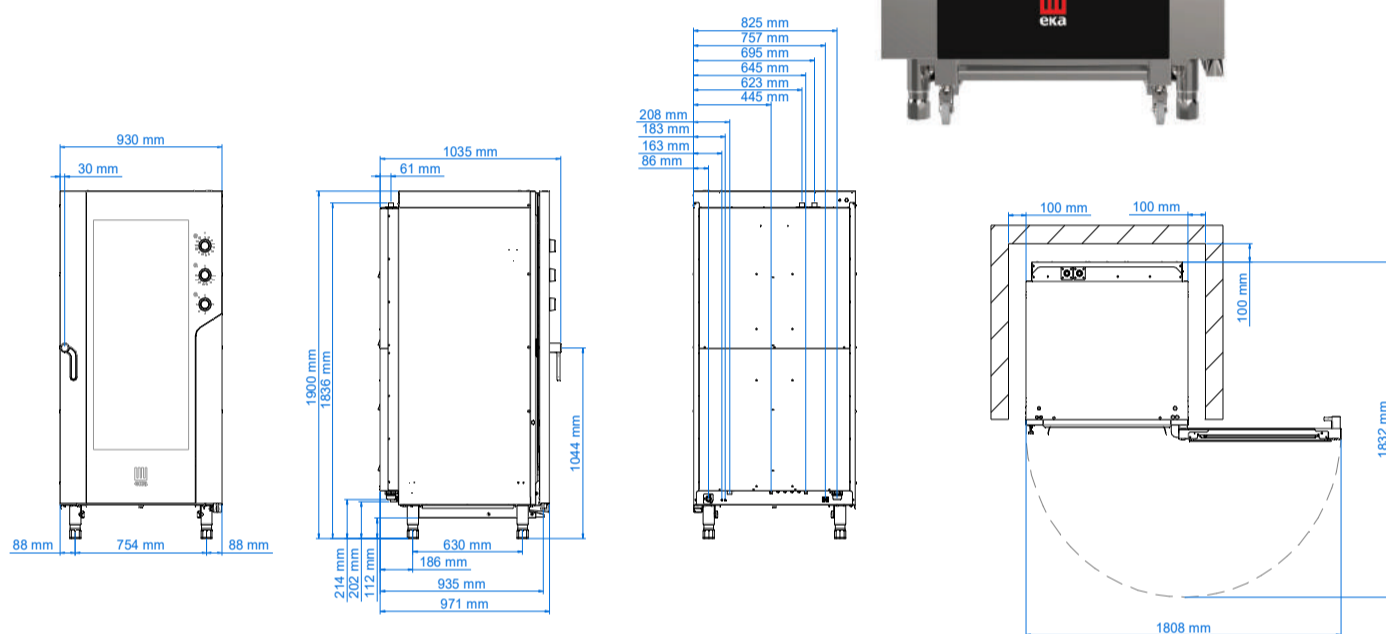
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Напряжение (В): АС 220/230 3 PH	
По запросу на стадии заказа	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1664 S



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 16 противней 600 X 400 ММ с электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1035 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	16 противней/решеток 600 x 400 ММ
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °С
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620 S
Тележки	ЕКРС 16 TC ЕКРС 1664
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
Подводка для подключения ручной мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной ручкой и колесами с тормозами ЕКРС 16 TC	

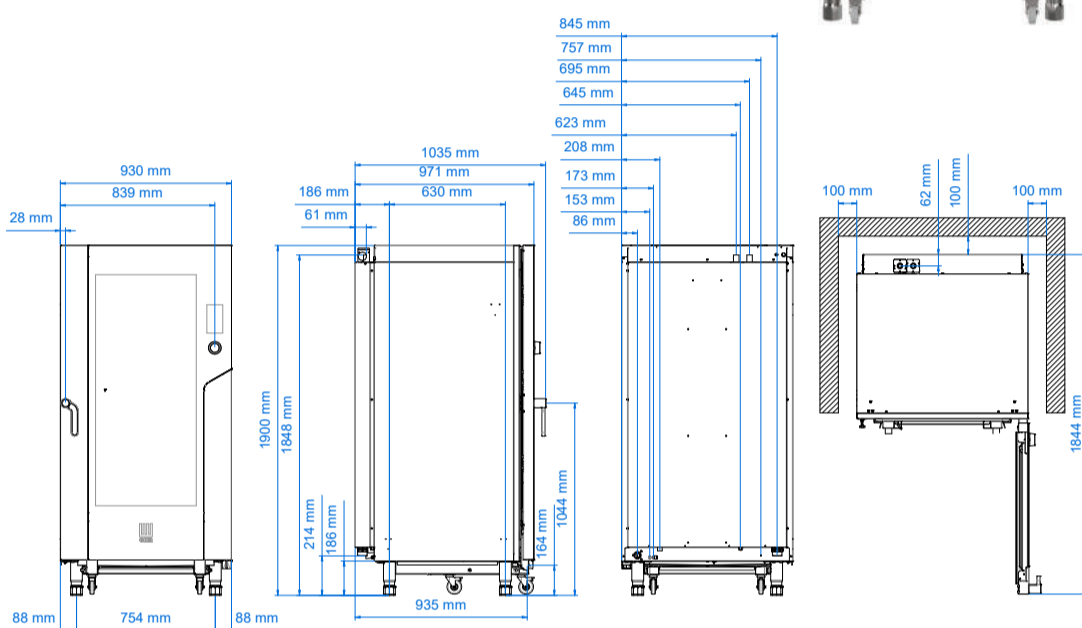
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 1664 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 16 противней 600 x 400 мм с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1035 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	16 противней/решеток 600 x 400 мм
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	2 Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620
Тележка	EKCR 16 TC EKCR 1664
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной ручкой и колесами с тормозами EKCR 16 TC	

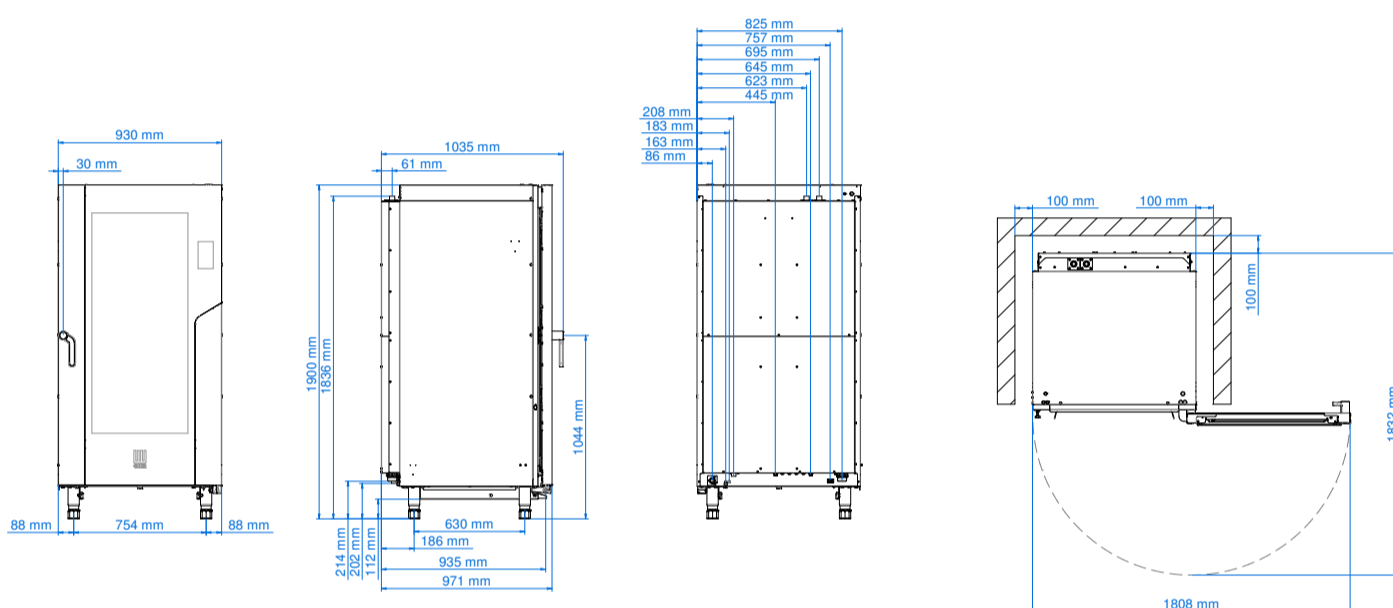
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

МКФ 2011 ВМ



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 20 противней 1/1 GN с BLACK MASK



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1035 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	66

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	20 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	2 Цифровой зонд
Панель управления	Электронное управление Black mask
Кол-во программ	100
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620
Тележки	EKCR 20 TC
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
USB-разъем	
Предрасположенность термощуп	
Предрасположенность автоматической системы мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной рукояткой и колесами с тормозами EKCR 20 TC	

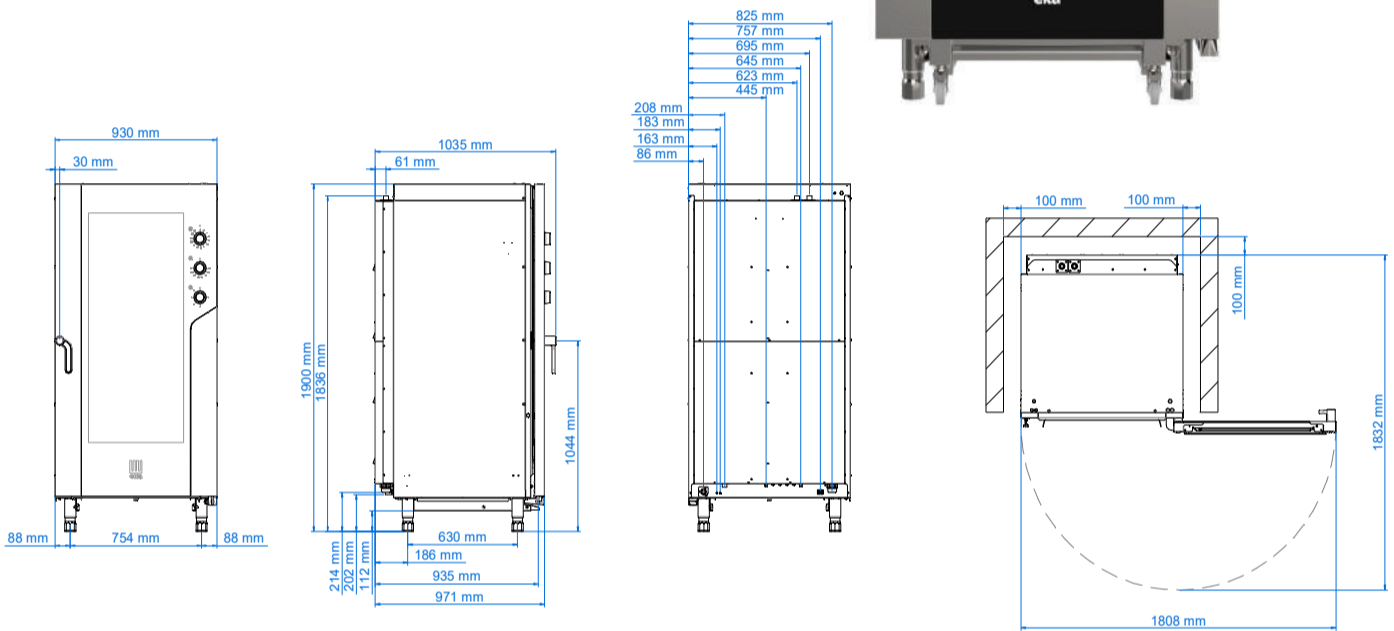
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 РН
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

МКФ 2011 S



Комбинированная электрическая
пароконвекционная печь
на 20 противней 1/1 GN с
электромеханической панелью



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1041 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	66

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50 (60 по запросу)
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	20 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	С вентиляцией
Пар	Прямой впрыск с регулировкой посредством переключателя в виде 5-ти позиционной круглой ручки
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	100 - 270 °C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая - правая сторона
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Предварительный нагрев	/
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620 S
Тележки	ЕКCR 20 TC
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
Подводка для подключения ручной мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной ручкой и колесами с тормозами ЕКCR 20 TC	

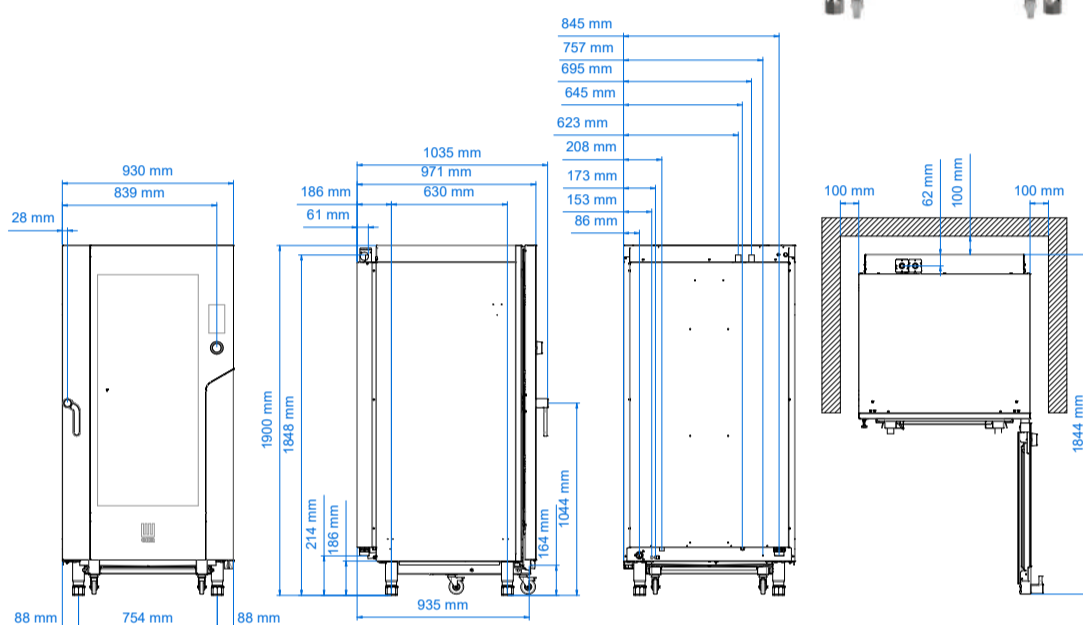
Plus

По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
Регулируемые петли дверцы	

MKF 2011 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 20 противней 1/1 GN с сенсорным дисплеем



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	930 x 1035 x 1900
Вес (кг)	247,2
Шаг направляющих (мм)	66

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	31
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	AC 380/400 3N
Кол-во двигателей	4 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	20 противней/решеток 1/1 GN
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	2 Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	МККС 1620
Тележки	EKCR 20 TS
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	1146 x 1260 x 2090
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	
Выдвижная тележка для кондитерских изделий со съемной эргономичной рукояткой и колесами с тормозами EKCR 20 TC	

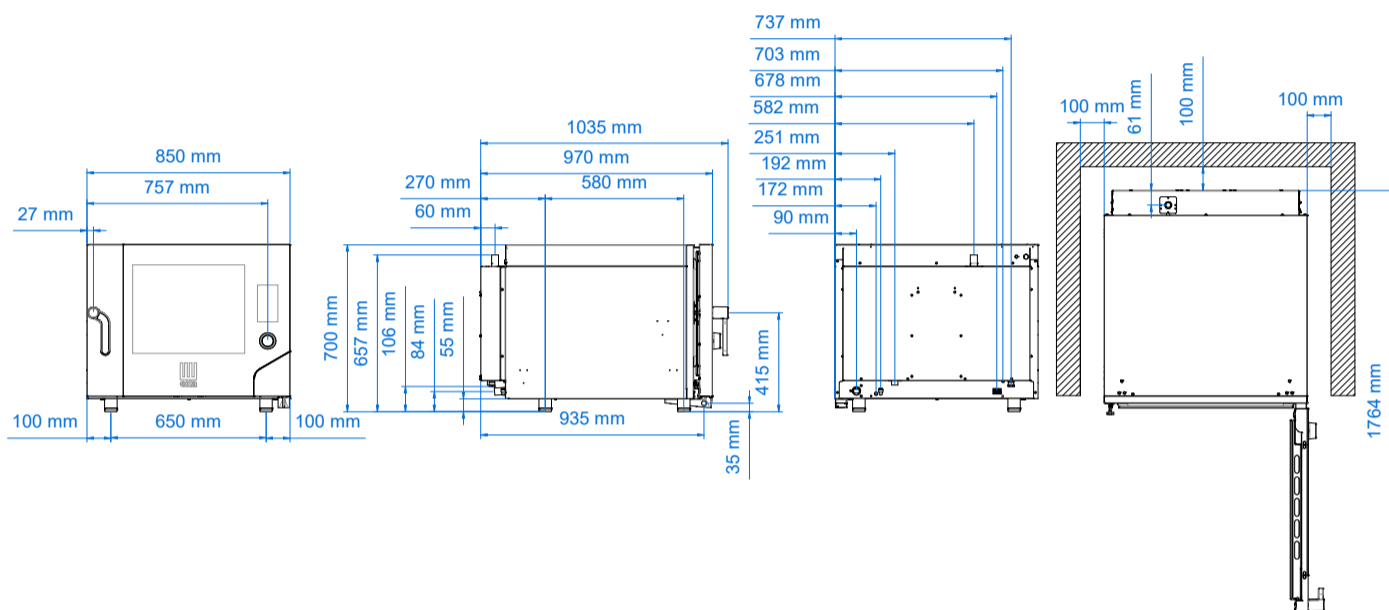
Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): AC 220/230 3 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

MKF 4642 TS



Комбинированная электрическая пароконвекционная печь на 4 противней 600 x 400 MM с сенсорным дисплеем и 2 мотора



Размеры

Размеры (LxPxH мм)	850 x 1035 x 700
Вес (кг)	97
Шаг направляющих (мм)	80

Электрические характеристики

Электрическая мощность (кВт)	8,3
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (В)	АС 380/400 3N
Кол-во двигателей	2 двунаправленных
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX5

Функциональные характеристики

Питание	Электрическое
Вместимость	4 противней/решеток 600 x 400 MM
Приготовление	полустатическое + с вентиляцией
Пар	От парогенератора с автоматической регулировкой посредством сенсорного дисплея (10 шаговый)
Рабочая камера	Сталь AISI 304
Температура	30 - 270 °C
Контроль температуры	Цифровой зонд
Панель управления	Сенсорный дисплей
Кол-во программ	500
Программируемые этапы	10
Предустановленная температура	180 °C
Предварительный нагрев	В наличии
Дверца	Правое боковое открытие, вентилируемая, доступное для обслуживания стекло
Возможность установки друг на друга	Да
Ножки	Регулируемые

Аксессуары

Вытяжка	MKCC 4
Набор для установки оборудования друг на друга	MKS 64 MKSST 464
Стол	MKTS 64 MKT 64 D
Электрический расстойный шкаф и тепловой шкаф	MKLM 1064
Прочие аксессуары	Доступно в специальном разделе

Серийное оснащение

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	910 x 1090 x 865
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.
Кабель	Трехфазный+нейтраль [5G 2,5]-L=1600 MM
USB-разъем	
Многоточечный термощуп MKSCMU/A	
Держатель для термощупа MKSSC/A	
Встроенная система автоматической мойки	
Лоток для сбора конденсата со сливом на дверце	
Петли с устройством блокировки дверцы в положениях открытия 60°, 90°, 120°, 180°	

Plus

Запатентованная система воздушных картеров Airflowlogic™	
Запатентованная система прямого впрыска воды Humilogic™	
Запатентованная система сушки в рабочей камере Drylogic™	
По запросу на стадии заказа	Напряжение (В): АС 220/230 3 PH Напряжение (В): АС 220/230 Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажности	
Система связи Wi-Fi	
Ручка быстрого выбора на сенсорном дисплее	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Панель управления на 42 языках: арабский, армянский, азербайджанский, индонезийский, малайский, боснийский, болгарский, чешский, китайский, южнокорейский, хорватский, датский, Эстонский, филиппинский, финский, французский, грузинский, японский, греческий, английский, итальянский, исландский, казахский, литовский, латышский, норвежский, голландский, персидский (Иран), польский, португальский, румынский, русский, сербский, словенский	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	

