

## Коммерческое предложение от 01.06.2026

### Пароконвектомат Тесноека MKF 711 S

**Цена с НДС: 156 603 руб.**

Артикул: **624209**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 7             |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 68            |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 270  |
| Управление                    | механическое  |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 10.4          |
| Ширина, мм                    | 730           |
| Глубина, мм                   | 855           |
| Высота, мм                    | 850           |
| Вес (без упаковки), кг        | 96            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 105.6         |

Пароконвектомат **Tescnoeka MKF 711 S** серии **Millennial** разработан для пекарен и ресторанов средних размеров, которым необходим профессиональный помощник минимальных габаритных размеров. Пароконвектомат идеально подойдет для приготовления широкого ассортимента блюд: буженина, запеченная рыба, цыплята, а также блюда, требующие деликатного приготовления, такие как десерты или мясные блюда, нуждающиеся в медленном приготовлении. Благодаря функции прямого впрыска воды для парообразования можно персонализировать любой способ приготовления, следуя полету фантазии шеф-повара.

Оптимальное сочетание дизайна и качества сборки делает пароконвектомат Тесноека MKF 711 S не только привлекательной внешне, но и максимально удобной в плане обслуживания: небольшие габариты, низкие энергозатраты, удобная механическая панель управления позволяют облегчить работу повара и обслуживающего персонала.

Безопасность при использовании этого изделия гарантирована сертификацией IPX3 и CB.

**Особенности:**

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

**Технические характеристики:**

- Диапазон температур: 100° - 275°C
- Вместимость: 7 уровней 1/1 GN
- Расстояние между направляющими: 68 мм
- Мощность: 10,4 кВт
- Напряжение: 380 В
- Габариты, ШхГхВ: 730x849x850 мм
- Вес: 96 кг
- 2 вентилятора с реверсом, 5 уровней подачи пара

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

Цены указаны с учетом НДС.