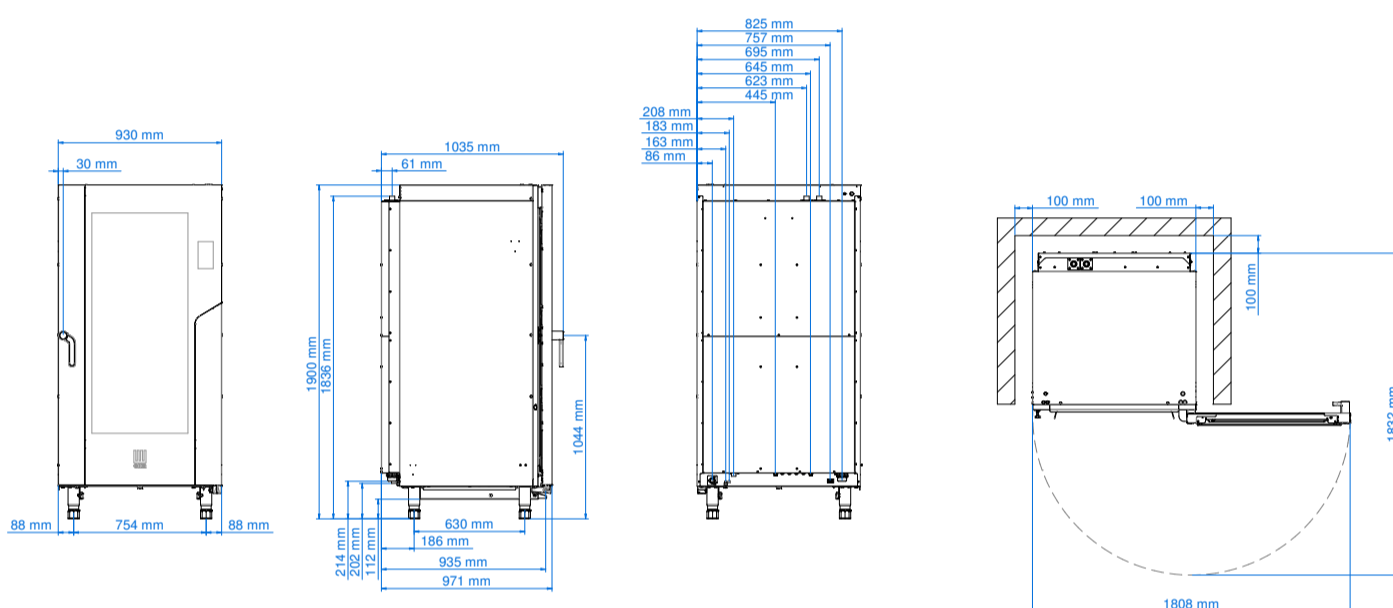


MKF 2011 BM



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	MKKS 1620
Тележка	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 ручкой 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 PH
	Дверца с левым боковым открыванием
ПО для управления влажностью	
Программируемое включение печи	
40 сохраняемых в памяти рецептов	
Система для HACCP	
Регулируемые петли дверцы	