

Конвекционные печи ТеспоеКА (производство Италия)



Широкий модельный ряд конвекционных печей одного из крупнейших Итальянских производителей, фабрики Теспоека, призван удовлетворить потребности любых масштабов – от мини-пекарни или кафе до крупных супермаркетов и предприятий общественного питания.



Линейка Millenial Black Mask

Совершенно новая линейка печей Теспоека Black Mask предназначена для профессиональных пекарен, супермаркетов, заправочных станций – везде, где требуется выпечка любого высококачественного хлеба и кондитерских изделий.

Основными особенностями **Black Mask** является **новая уникальная панель** управления и выверенный баланс функциональности и стоимости.

Супер-интуитивный тач-скрин дисплей специально выполнен в двухцветном исполнении и призван выводить только самую нужную информацию, понятную любому оператору и технологу. Функции не спрятаны за десятками кнопок и всплывающих меню, а всегда находятся перед глазами. Дисплей не загружен ненужными картинками, а выводит только самую простую графическую информацию.

Преимущества линейки Black Mask:

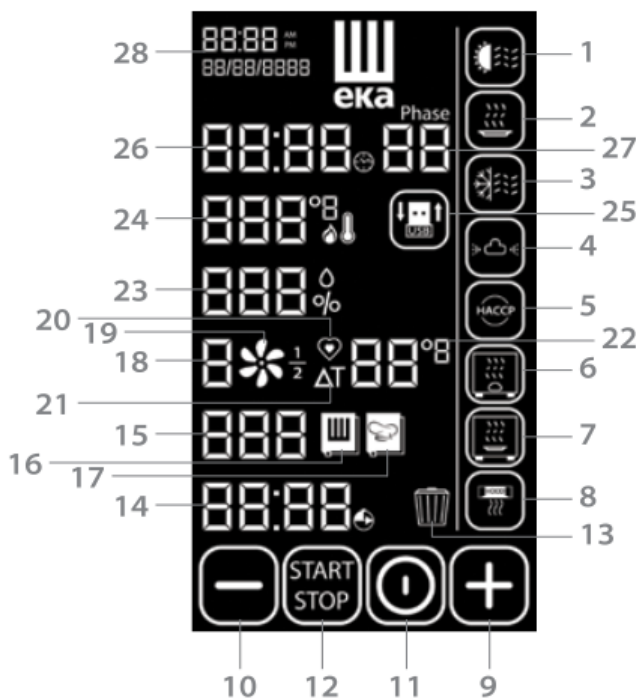
- Новый уникальный дизайн «Millenial». Премиальное качество исполнения, печь выполнена из закаленного стекла и высококачественной нержавеющей стали
- Простая и интуитивная тач-скрин панель управления интегрирована в дверцу под единое стекло и не выступает из дверцы, благодаря чему она хорошо защищена, легко очищается и невероятно красиво смотрится
- Крупный 7” тач-скрин дисплей панели управления выполнен в двухцветном исполнении, что обеспечивает его превосходную читаемость и легко осваивается технологами и операторами
- Новая крупная рукоятка открывания дверцы работает в наиболее популярном формате с поворотом на 90°, металлический замок надежен и долговечен
- Лучшая стоимость на рынке среди конкурентов с тач-скрин панелью



Функционал Black Mask:

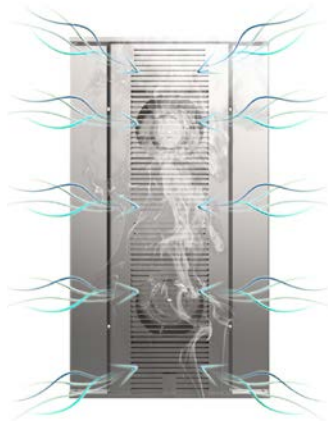
- Две запатентованные технологии: **Airflowlogic**™ (обеспечивает равномерное движение воздуха внутри камеры) и **Humilogic**™ (распыление воды для наиболее эффективного парообразования)
- Регулировка температуры в камере от 30° до 270° C
- Память на 100 рецептов и 10 программируемых фаз (шагов) в каждой рецептуре
- 10 степеней пароувлажнения (шаг в 10%)
- 6 скоростей вентилятора (3 стандартных + 3 полустатических – вентиляторы останавливаются, когда нужная температура в камере достигнута);
- Функции предразогрева и функции охлаждения камеры

- Печкарная камера выполнена из толстой стали AISI 304, не деформирующаяся под нагрузкой и температурой
- Защита электронных компонентов от попадания воды по классу IPX4
- USB разъем для загрузки/выгрузки рецептов
- Система H.A.C.C.P.
- Термощуп (одноточечный) - опционально
- Система автомойки (ротор из нерж. стали) – опционально
- Дренаж в печкарной камере со сливом в канализацию
- Емкость для сбора конденсата с отводом дренажа от дверцы
- Ступенчатое открывание дверцы может быть настроено на остановку дверцы на 60, 90, 120 или 180°
- Функция отложенного автостарта до 24 ч
- Возможность управления расстойкой с панели печи (возможно также использовать с независимой расстойкой)
- Ножки с регулировкой



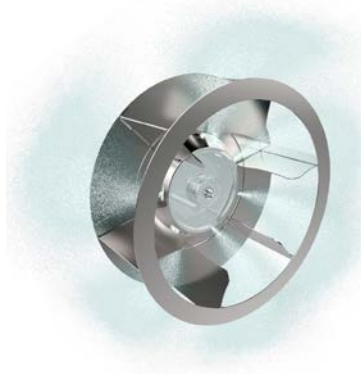
1. Предразогрев
2. Поддержание температуры
3. Охлаждение
4. Автомойка
5. H.A.C.C.P.
6. Управление расстойкой
7. Управление тепловым шкафом
8. Индикатор работы вытяжного навеса
9. +
10. -
11. ВКЛ/ВЫКЛ
12. Старт/Стоп
13. Удалить
14. Отложенный старт
15. Номер рецептуры

16. Предустановленная книга рецептов ЕКА
17. Предустановленная книга рецептов Chef's
18. Скорость вениляторов
19. Режим работы вентиляторов: обычный, $\frac{1}{2}$, полустатический
20. Термощуп
21. ΔT для термощупа
22. Парогенератор
23. Температура
24. USB
25. Время приготовления
26. Шаг приготовления
27. Время и дата



Техология Airflowlogic™:

- специальная форма решетки вентиляторов
- равномерное движение потоков воздуха в пекарной камере
- новая геометрия камеры, сочетающая эстетичность и функциональность
- возможность регулировки зазоров для тонкой настройки потока воздуха



Техология Humilologic™:

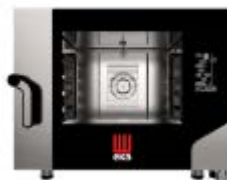
- распыляющие форсунки встроенный в вентилятор
- капель воды ударяясь о широкие лопасти вентилятора распыляются на микроскопические частицы
- центробежное вращение вентилятора равномерно распределяет микрочастицы воды по пекарной камере
- благодаря максимальному распылению, большая часть воды, попадая на нагревательные элементы, преобразуется в пар, а не стекает в дренаж



Модель	Вместимость	Управление	Открытие дверцы	Вент.	Пароувлажнение	Т, °С	Мощность	ШхГхВ, мм	Вес, кг
BAKERY LINE - электрические									
MKF 464 BM	4×(400×600 мм)	Touch-screen	Горизонтальное	1	Инжекторное	30 – 270	7,8 кВт / 380 В	800x1035x700	92
MKF 664 BM	6×(400×600 мм)	Touch-screen	Горизонтальное	2	Инжекторное	30 – 270	11,4 кВт / 380 В	800x1035x850	108
MKF 1064 BM	10×(400×600 мм)	Touch-screen	Горизонтальное	3	Инжекторное	30 – 270	17 кВт / 380 В	800x1035x1130	146
MKF 1664 BM	16×(400×600 мм)	Touch-screen	Горизонтальное	4	Инжекторное	30 – 270	31 кВт / 380 В	930x1035x1900	247

Автомойка HE входит в базовое оснащение.

Стандартное открывание двери – вправо. Открывание двери в левую сторону возможно под заказ, перевешивать петли на имеющейся печи нельзя.



MKF 464 BM



MKF 664 BM










MKF 1064 BM





MKF 1664 BM






Аксессуары, опции:

Описание	Артикул
<p>Печи совместимы с любыми противнями 600x400</p> <p>Душ со шлангом и держателем</p>	<p>EKKD</p> 
<p>Термошуп для вакуумного приготовления</p>	<p>MKSCSV</p> 
<p>Держатель для термошупа</p>	<p>MKSSC</p> 
<p>Коптильное устройство</p>	<p>MKAF</p> 
<p>Набор 4 колес (2 со стопором)</p>	<p>MKCR</p> 
<p>Соединительный набор для установки 2-х печей в колонну МКФ464 +МКФ464 или +МКФ 1064 МКФ664 +МКФ664 или МКТ64D МКФ1064 +МКЛМ1064 или +МКТ64D или +МКТС64</p>	<p>MKS 64</p> 
<p>Соединительный набор для соединения печей МКФ664 +МКЛМ1064 или +МКСТ64</p>	<p>MKST 664</p> 

<p>Промежуточная вставка с направляющими на 3 противня Для соединения МКФ464 +МКЛМ1064 или +МКТ64D или +МКТС 64</p>	<p>МКССТ 464</p> 
<p>Дополнительная вкатная тележка для МКФ 1664</p>	<p>ЕКCR16TC</p> 

Расстойки, подставки и навесы:

Описание	Совместимость	Артикул, фото
<p>Расстойка на 10 противней 600x400</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление от TS/VM панели печи - прозрачная стеклянная дверца - регулировка температуры 20-40 °С - 8 ступеней парогенерирования <ul style="list-style-type: none"> - 1,8 кВт, 220В - 850x1030x770 мм - колеса опционально (арт МККР) 	<p>Все печи МКФ (кроме 1664)</p>	<p>МКЛМ 1064</p> 
<p>Расстойка на 10 противней 600x400</p> <ul style="list-style-type: none"> - независимое управление - прозрачная стеклянная дверца - регулировка температуры 30-60 °С - подключение к воды, подача воды кнопкой <ul style="list-style-type: none"> - 2,4 кВт, 220В - 850x1030x770 мм - колеса опционально (арт МККР) 	<p>Все печи МКФ (кроме 1664)</p>	

<p>Подставка для печей МКФ</p> <p>С направляющими для противней 850x787x770 мм</p> <p>(рекомендуется сочетать с соединительным комплектом MKS 64 или MKST 64)</p>	<p>Все печи ЕКФ (кроме 1664)</p>	<p>МКТС 64</p> 
<p>Низкая подставка для печей МКФ установленных в колонну</p> <p>850x787x220 мм</p> <p>(рекомендуется сочетать с соединительным комплектом MKS 64 или MKST 64)</p>	<p>МКФ 464-664-1064</p>	
<p>Навес для 4-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 850x1045x308 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм 	<p>МКФ 464</p>	<p>МККК 4</p> 
<p>Навес для 6-10-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 850x1045x308 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм 	<p>МКФ 664-1064</p>	<p>МККК 610</p> 
<p>Навес для 16-уровневых печей</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматический режим работы - устанавливается на печь - вытяжной вентилятор - 930x1045x308 мм - 600 Вт, 220 В - выводной канал 120 мм 	<p>МКФ 1664</p>	<p>МККК 1620</p> 

Также помимо оригинальных аксессуаров, доступных под заказ в складской программе имеется подставка для пароконвектоматов - ППВ 900/700/750 1X7 у/н и ППВ 750/730/850 1X7 GN1/1