



REMA TRADE d.o.o.

OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO I MESARSTVO

Vidovdanska 2, 78252 Trn - Laktaši, Bosna i Hercegovina

Tel. + 387 51 585 156 , fax. + 387 51 585 135

www.rematrade.net , info@rematrade.net

KONVEKCIJSKE PEĆI PROIZVOĐAČA „TECNOEKA“ ITALIJA



Električna konvekcijska peć

Tecnoeka, Italija

Model: **MKF 711 BM**

Dimenzije: 935x930x825 mm

Razmak između vodilica: 68 mm

Kapacitet: 7 x 1/1 GN

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana - 10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću touch screen ekrana 7 inča na desnoj strani

Broj programa: 100 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Podesive šarke sa zaključavanjem na 60-90-120-180 stepeni.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne gume.

Manuelno pranje komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Snaga: 8,4 kW / AC 400V 3N 50 Hz

Dva bidirekciona motora

Zaštita: IPX4

Težina: 96,2 kg

Bez ručnog tuša za pranje i bez automatskog sistema pranja MKWT



Električna konvekcijska peć

Tecnoeka, Italija

Model: **MKF 511 BM**

Dimenzije: 730x849x700 mm

Razmak između vodilica: 68 mm

Kapacitet: 5 x 1/1 GN

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana - 10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću touch screen ekrana 7 inča

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

Broj programa: 100 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Podesive šarke sa zaključavanjem na 60-90-120-180 stepeni.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne gume.

Predviđeno automatsko pranje komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 7,8 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Jedan bidirekcionni motor

Zaštita: IPX4

Težina: 78,4 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat

(izdat od strane TUVSUD)

Bez ručnog tuša za pranje i bez automatskog sistema pranja KW T/A.



**Elektricna konvekcijska pec, digitalna
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 511 TS**

Dimenzije: 730x849x700 mm

Kapacitet: 5 x 1/1 GN

Tezina: 78,4 kg

Razmak izmedju GN vodilica: 68 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana -
10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću digitalnog termometra

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

42 integrisana jezika

40 recepata

Broj programa: 500 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja
zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne
gume.

Automatsko pranje komore instalirano

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

WiFi priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 7,8 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Jedan bidirekcionni motor

Zaštita: IPX5

Proizvod posjeduje CB sertifikat

(izdat od strane TUVSUD)



**Električna konvekcijska peć
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 664 BM**

Dimenzije: 850x1035x850 mm

Razmak između vodilica: 80 mm

Kapacitet: 6 x 600x400 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana - 10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću touch screen ekrana 7 inča

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

Broj programa: 100 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne gume.

Manuelno pranje komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 10,5 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Dva bidirekciona motora

Zaštita: IPX4

Težina: 108,2 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat

(izdat od strane TUVSUD)

Bez ručnog tuša za pranje i bez automatskog sistema pranja KW T/A.



Električna konvekcijska peć

Tecnoeka, Italija

Model: **MKF 664 TS**

Dimenzije: 850x1035x850 mm

Razmak između vodilica: 80 mm

Kapacitet: 6 x 600x400 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana - 10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću digitalnog termometra

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani
42 integrisana jezika

40 recepata

Broj programa: 500 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne gume.

Automatsko pranje komore instalirano

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

WiFi priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 11,4 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Dva bidirekciona motora

Zaštita: IPX5

Težina: 108,2 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat
(izdat od strane TUVSUD)



**Električna konvekcijska peć
sa digitalnim kontrolnim panelom**

Tecnoeka, Italija

Model: **MKF 1064 BM**

Dimenzije: 850x1035x1130 mm

Razmak između vodicica: 80 mm

Kapacitet: 10 x 600x400 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Programibilno pokretanje pećnice

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana -
10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Patentiran sistem zaštite ventilatora Airflowlogic

Patentiran sistem za direktnu paru Humilogic

Kontrola temperature pomoću digitalne termometar
sonde

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

Softver za kontrolu vlažnosti

Broj programa: 40 memorisanih programa, 100 mogućih
programa, 10 programibilnih komandi

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja
na 180 °C

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja
zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne
gume.

Manuelno pranje komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 15.4 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Tri bidirekciona motora

Zaštita: IPX4

Težina: 131 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat
(izdat od strane TUVSUD)

**Bez ručnog tuša za pranje i bez automatskog
sistema pranja KW T/A.**



**Električna konvekcijska peć
sa “touch screen” kontrolnim panelom
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 1064 TS**

Dimenzije: 850x1035x1130 mm

Razmak između vodilica: 80 mm

Kapacitet: 10 x 600x400 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Sistem komunikacije putem WiFi mreže

Dugme za jednostavan i brz izbor na “touch screen” ekranu. Kontrolni panel na 42 svjetska jezika, između ostalih i na srpskom, bosanskom, hrvatskom.

Programabilno pokretanje pećnice

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana - 10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Patentiran sistem zaštite ventilatora Airflowlogic

Patentiran sistem za direktnu paru Humilogic

Patentiran sistem za sušenje komore za kuhanje

Drylogic

Kontrola temperature pomoću digitalne termometar sonde.

Jezgrasta sonda sa više kontrolnih tačaka.

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

Softver za kontrolu vlažnosti

Broj programa: 40 memorisanih programa, 500 mogućih programa, 10 programabilnih komandi

Programabilna funkcija pred-zagrijavanja na 180 °C

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne gume.

Ugrađen sistem automatskog pranja komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 17 kW




Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Tri bidirekciona motora

Zaštita: IPX4

Težina: 140.4 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat (izdat od strane TUVSUD)

	<p>Fermentacijska komora Tecnoeka, Italija Model: MKL1064 S Dim.: 850x1030x770mm Kapacitet: 10 x 600x400mm Razmak između vodilica: 85 mm Težina: 91 kg Snaga: 2,4 kW Priključak: AC 220/230 Zaštita: IPX4 Ovlaživanje – indirektno pomoću dugmeta Komora izrađena od inoxa AiSi 304 Temperatura: 25 – 65 °C Kontrola temperature pomoću termostata Kontrolni panel elektromehanički Sa setom točkića MKKR Izrađena komplet od inoxa AiSi 304</p>
	<p>Fermentacijska komora Tecnoeka, Italija Model: MKL1064 Dim.: 850x1030x770mm Kapacitet: 10 x 600x400mm Razmak između vodilica: 85 mm Težina: 91 kg Snaga: 1,8 kW Priključak: AC 220/230 Zaštita: IPX4 Kontrola pomoću peći Temperatura: 20 – 85 °C Digitalna kontrola temperature Sa setom točkića MKKR Vrata se otvaraju u desnu stranu Izrađena komplet od inoxa AiSi 304</p>
	<p>Fermentacijska komora Komora i grijani ormar za odlaganje Tecnoeka, Italija Model: MKLM1064 Dim.: 850x1030x770mm Kapacitet: 10 x 600x400mm Razmak između vodilica: 85 mm Težina: 91 kg Snaga: 1,8 kW Priključak: AC 220/230 Zaštita: IPX4 Kontrola pomoću peći 8 nivoa doziranja pare Temperatura fermentacijske komore: 20 – 40 °C Temperatura toplog ormara: 65 – 85 °C Digitalna kontrola temperature Sa setom točkića MKKR Vrata se otvaraju u desnu stranu Izrađena komplet od inoxa AiSi 304</p>



Kondenzacijskanapazapeć

Model: **MKKC 610**

Zamodele peći sa 6 i 10 plehova BM i TS

Dimenzije: 850x1045x308

Snaga: 0.6 kW

Priključak: AC 220/230

Minimalan protok zraka: 400m³/h

Maksimalan protok zraka: 600m³/h

Broj motora: 1 monodirekcion

Kontrola pomoću peći

Priključak na cijev od ventilacije 120mm

Sa lavirint filterom

Kabal 1,6m sa štuko utikačem

Težina: 29 kg



Elektricna konvekcijska pec, digitalna Tecnoeka, Italija

Model: **MKF 711 VTS**

Dimenzije: 730x849x850 mm

Težina: 102 kg

Kapacitet: 7x GN 1/1 plehova

Kapacitet jela u jednom procesu: 105-140

Generiranje pare: zagrijavanje vode u bojleru

Snaga: 15 KW

Prikljucak: AC 380/400 3N/ 50Hz

Temperatura rada: 30-270 C

Ravnomjerna distribucija energije u aparatu omogućava iskoristivost punog kapaciteta

Mogućnost pečenja na svim vodilicama odjednom

Opcija jednostavnog kuhanja, asistent pomaze pri

postizanju tacnih procedura za svaki tip jela

Priprema obroka u njihovoj masnoci i sokovima sto se postice strujanjem vazduha

Automatsko ciscenje pecnice

Zaslon osjetljiv na dodir u boji

Sonda za hranu

Memorija za unos do 1000 programa pripreme hrane

Krilni ventil za ispuštanje pare iz uređaja

Razmak između GN vodilica: 68 mm

Sigurnosno otvaranje vrata u dva koraka

Automatsko upravljanje kapacitetom

Sistem uštede vode

Sistem upravljanja uštede energije

USB priključak

Priključak za internet-za pristup receptima i daljinsku podršku



**Elektrická konvekcijská pec, digitalna
Tecnoeka, Itálie**

Model: **MKF 711 TS**

Dimenzije: 730x849x850 mm

Težina: 98 kg

Razmak između GN vodilica: 68 mm

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana -
10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću digitalnog termometra

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani
42 integrisana jezika

40 recepata

Broj programa: 500 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja
zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne
gume.

Automatsko pranje komore instalirano

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

WiFi priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Snaga: 11,4 kW

Priključak: AC 400V 3N 50 Hz

Dva bidirekciona motora

Zaštita: IPX5

Težina: 108,2 kg

Proizvod posjeduje CB sertifikat
(izdat od strane TUVSUD)



**Postolje za konvekcijsku peć
Tecnoeka, Itálie**

Model: **MKTS 11**

Za MKF 511,711,1111 modele

Dimenzije: 730x600x770 mm

Kapacitet: 5 x GN1/1

Inox



**Elektricna konvekcijska pec, digitalna
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 611 V CTS**

Dimenzije: 500x930x7000 mm

Tezina: 72,2 kg

Kapacitet: 6x GN 1/1 plehova

Kapacitet jela u jednom procesu: 105-140

Generiranje pare: zagrijavanje vode u bojleru 3,5 KW

Snaga: 11,4 KW

Priključak: AC 380/400 3N/ 50Hz

Temperatura rada: 30-270 C

Ravnomjerna distribucija energije u aparatu omogućava iskoristivost punog kapaciteta

Mogućnost pečenja na svim vodilicama odjednom

Opcija jednostavnog kuhanja, asistent pomaze pri postizanju tacnih procedura za svaki tip jela

Priprema obroka u njihovoj masnoci i sokovima sto se postice strujanjem vazduha

Automatsko ciscenje pecnice

Zaslon osjetljiv na dodir u boji

Sonda za hranu

Memorija za unos do 500 programa pripreme hrane

Krilni ventil za ispust pare iz uredjaja

Razmak izmedju GN vodilica: 68 mm

Sigurnosno otvaranje vrata u dva koraka

Automatsko upravljanje kapacitetom

Sistem ustede vode

Sistem upravljanja ustede energije

USB priključak

Priključak za internet-za pristup receptima i daljinsku podrsku



**Električna konvekcijska peć, digitalna
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 611 C TS**

Dimenzije: 500x930x700 mm

Tezina: 70,8 kg

Kapacitet: 6x GN 1/1 plehova

Kapacitet jela u jednom procesu: 105-140

Snaga: 7,8 KW

Priključak: AC 380/400 3N/ 50Hz

Temperatura rada: 30-270 C

Ravnomjerna distribucija energije u aparatu omogućava iskoristivost punog kapaciteta

Mogućnost pečenja na svim vodilicama odjednom

Opcija jednostavnog kuhanja, asistent pomaze pri postizanju tacnih procedura za svaki tip jela

Priprema obroka u njihovoj masnoci i sokovima sto se postice strujanjem vazduha

Automatsko ciscenje pecnice

Zaslon osjetljiv na dodir u boji (touch screen) na 42 svjetska jezika

Sonda za hranu

Memorija za unos do 500 programa pripreme hrane

Krilni ventil za ispuštanje pare iz uređaja

Razmak između GN vodilica: 68 mm

Sigurnosno otvaranje vrata u dva koraka

Otvoravanje vrata u desnu stranu

Automatsko upravljanje kapacitetom

Sistem uštede vode

Sistem upravljanja uštede energije

USB priključak

Priključak za internet-za pristup receptima i daljinsku podršku

Zaštita IPX5

HACCP system



**Električna konvekcijska peć, digitalna
Tecnoeka, Italija**

Model: **MKF 611 C BM**

Dimenzije: 500x930x700 mm

Tezina: 70,8 kg

Kapacitet: 6x GN 1/1 plehova

Kapacitet jela u jednom procesu: 105-140

Snaga: 7,8 KW

Priključak: AC 380/400 3N/ 50Hz

Jedan biderekcioni motor

Temperatura rada: 30-270 C

Ventilisano + polustatičko kuhanje

Kontrola direktne pare pomoću touch screen ekrana -
10 nivoa

Komora za kuhanje izrađena od inoxa AiSi 304

Temperatura: 30 - 270°C

Kontrola temperature pomoću touch screen ekrana 7
inča

Kontrolni panel – touch screen ekran na desnoj strani

Broj programa: 100 programskih koraka

Programibilna funkcija pred-zagrijavanja

Vrata se otvaraju u desnu stranu.

Mogućnost zamjene strane otvaranja.

Podesive šarke sa zaključavanjem na 60-90-120-180
stepeni.

Dvostruko zastakljena vrata radi čišćenja i sprečavanja
zagrijavanja sa vanjske strane. Ugrađene zaptivne
gume.

Predviđeno automatsko pranje komore.

Serijski ulaz za vezu sa računarom

Priključak za jezgrastu sondu za kontroli temperature

Brzo učvršćivanje bočnih nosača.

Prinudni sistem hlađenja unutrašnjih dijelova.

USB priključak

Mogućnost priključenja na HACCP

Podesive nogice

Zaštita: IPX4

**Bez ručnog tuša za pranje i bez automatskog
sistema pranja.**



**Postolje za konvekcijsku peć
Tecnoeka, Italija**

Model: **EKTS 711**

Za sve EKF 711 i EKF 664

Dimenzije: 930x790x791mm

Kapacitet: 6 x GN1/1

Inox