

**Пароконвектомат Тесноэка EKF 411
NT AL UD**



(Цена со склада в г.Москва)

146 843 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 411 NT AL UD серии Evolution предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и торговли. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Прибор оснащен инновационной панелью управления с цветовой гаммой и сенсорным экраном отражающим параметры времени, температуры и влажности, сигнализирующими о выбранной фазе готовки. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. Внутренняя Led подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери с эргономичной ручкой позволяют наблюдать за процессом приготовления блюда без необходимости открытия дверцы. Устройство предлагает возможность подключения термощупа. Режимы работы: Режим конвекции (до 270 °С) Режим парообразования (до 100 °С) Комбинированный режим (пар + конвекция - от 50 до 270 °С) Особенности: Панель управления (домашняя страница): Режим приготовления Охлаждение Книга рецептов (100 рецептов, каждый из которых состоит из 5 этапов) Настройки Настройки: Дата и время- Градусы (°C / °F) USB Контроль расстойки Информация о духовке ХАССП 100 программируемых циклов готовки Возможность разделить цикл приготовления

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	42524
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6.4
Ширина, мм	784
Глубина, мм	754
Высота, мм	634
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	58
Вес в упаковке, кг	65
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	805x830x800
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

на 5 этапов 2 реверсивных вентилятора
Новая «L»-образная форма боковых опор
Функция прямого впрыска воды для
парообразования Увеличенная
теплоизоляция Принудительное охлаждение
для защиты электрических компонентов
Охлаждение внешнего стекла двери Датчик
открывания двери Отсутствие отверстий
на стенках печи Новые дверные петли
и крепления для легкой чистки Все детали
выполнены из нержавеющей стали AISI 304
Уровень защиты: IPX3 Дополнительные
характеристики: Расстояние между
направляющими: 73 мм Опции: Облако
ЕКА WI-FI !!! Для смягчения и
декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.