

**Пароконвектомат Тесноэка EKF 523
E UD**



(Цена со склада в г.Москва)

96 293 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 523 E UD произведен итальянской компанией ТЕСНОЕКА — одним из лидеров рынка профессионального оборудования для предприятий общественного питания. Пароконвектомат отвечает всем современным стандартам качества и требованиям безопасности. Произведен по новейшим технологиям, собран из высококачественных итальянских комплектующих. Конструкция пароконвектомата позволяет максимально эффективно использовать рабочее пространство кухни. Детали оборудования выполнены из нержавеющей стали и антикоррозийных материалов. Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 523 E UD способен заменить сразу несколько единиц теплового оборудования. Благодаря своей многофункциональности, он позволяет приготовить богатый ассортимент блюд: мясо, рыбу, курицу, морепродукты, овощи, всевозможные гарниры и закуски, а также простую выпечку. Во время приготовления различных блюд одновременно, не происходит смешения запахов и вкусов, и при этом продукты сохраняют все полезные свойства: витамины и микроэлементы. Двойное термостойкое стекло обеспечивает обзор блюд, благодаря чему отпадает необходимость открывать дверь пароконвектомата. Управление оборудованием осуществляется с помощью

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17681
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Ширина, мм	610
Глубина, мм	730
Высота, мм	660
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	44
Вес в упаковке, кг	50
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600

электромеханической панели. Два дисплея отображают параметры температуры и времени, а при выборе цикла приготовления загорается один из четырех светодиодов, соответствующий выбранной фазе. Также на панели расположена полоса визуализации климата, кнопки установки функций пароконвектомата и охлаждения рабочей камеры. Особенности: Электромеханическая панель управления Один реверсивный вентилятор Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд Возможность создания 99 рецептов, до 4 этапов приготовления за один цикл Установка климата в рабочей камере от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот Охлаждение внешнего стекла двери Внутреннее освещение Распашная дверь с двойным термостойким стеклом Датчик открывания двери Подключение к водопроводу и канализации !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.