

**Пароконвектомат Тесноэка EKF 711  
EUD**



(Цена со склада в г.Москва)

**133 585 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 711 EUD 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 711 EUD 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. Особенности: Два реверсивных вентилятора Тип парообразования: инжектор Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	18350
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8,4
Ширина, мм	935
Глубина, мм	930
Высота, мм	825
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжеционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	96,2
Вес в упаковке, кг	110
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

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  
Функция уменьшения скорости вращения вентилятора в два раза  
Охлаждение внешнего стекла двери  
Внутреннее освещение  
Распашная дверь с двойным термостойким стеклом  
Датчик открывания двери  
Подключение к водопроводу и канализации  
Функции:  
Уменьшение скорости вращения вентилятора в два раза  
Предварительный нагрев  
Охлаждение рабочей камеры — быстро охлаждает рабочую камеру после окончания цикла приготовления  
Магнитный датчик двери — цикл приготовления прерывается каждый раз, когда открывается дверка  
Преимущества серии Eka Evolution:  
Современный дизайн  
Новая конструкция камеры  
Нержавеющая сталь AISI 304  
Улучшенная панель управления  
Новые дверные петли и крепления для легкой чистки  
Увеличенная теплоизоляция  
Принудительное охлаждение для защиты электрических компонентов  
Отсутствие отверстий на стенках печи !!!  
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.