

**Пароконвектомат Тесноека EKF 711
EUD**



(Цена со склада в г.Москва)

136 059 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	Тесноека (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	инжекционный
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.