

**Пароконвектомат Тесноека EKF 411
DALUD**



(Цена со склада в г.Москва)

191 060 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 411 DALUD 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 411 DALUD 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 цифровой панели. Дисплей отображает параметры температуры и времени, а при выборе цикла приготовления загорается один из четырех светодиодов,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18353
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,4
Ширина, мм	790
Глубина, мм	785
Высота, мм	635
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	54
Вес в упаковке, кг	65
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	805x830x800
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

соответствующий выбранной фазе.

Модель пароконвектомата EKF 411 D AL UD имеет 99 программируемых циклов приготовления, которые можно настраивать и изменять. Пароконвектомат TECNOEKA EKF 411 D AL UD работает в трех режимах, которые можно использовать отдельно, последовательно или комбинируя друг с другом: Режим конвекции до 275 °C Режим парообразования до 100 °C Комбинированный режим (пар+конвекция) от 50 °C до 275 °C
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 водумягчитель.