

**Пароконвектомат Тесноэка EKF 411
ALUD**



(Цена со склада в г.Москва)

116 640 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 411 ALUD 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 ALUD 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.

Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EKF 411 AL UD работает в трех режимах, которые можно использовать отдельно, последовательно или комбинируя друг с другом: Режим конвекции до 275 °C Режим

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18354
Производитель	Тесноэка (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+300
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	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	56,4
Вес в упаковке, кг	67
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	805x830x800
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

парообразования до 100 °С
Комбинированный режим (пар+конвекция)
от 50 °С до 275 Особенности: 2
реверсивных вентилятора 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 !!! Для смягчения и
декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.