

**Пароконвектомат Тесноека EKF 523
NT UD**



(Цена со склада в г.Москва)

115 884 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Тесноека EKF 523 NT UD серии Evolution предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов. Печь оснащена панелью управления Touch Screen, позволяющей разделить цикл приготовления продукта на несколько этапов, кнопкой установки функций и охлаждения рабочей камеры. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. LED подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления блюда без необходимости открытия дверцы. Устройство предлагает возможность подключения термощупа. Режимы работы: Режим конвекции Режим парообразования Комбинированный режим (пар + конвекция) Особенности: Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд Прямой впрыск пара Возможность создания

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33270
Производитель	Тесноека (Техноэка)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Ширина, мм	550
Глубина, мм	754
Высота, мм	662
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Парувлажнение	есть
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	48
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	599x784x735
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

99 рецептов (до 4 этапов приготовления за один цикл) Для каждого из 4 этапов приготовления могут быть установлены следующие параметры: время приготовления, температура рабочей камеры, процент увлажнения/пара, скорость воздушного потока в камере Подключение к водопроводу и канализации 10 уровней подачи пара 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.