Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 N UD

(Цена со склада в г.Москва)

116 858 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 N UD 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. Улучшенная панель управления прибора позволяет легко осуществлять регулировку температуры, времени готовки и периодичности вспрыска. 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. Режимы работы: Режим конвекции Режим парообразования Комбинированный режим (пар + конвекция) Особенности: Увеличенная теплоизоляция 5 уровней подачи пара 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33271
Производитель	Tecnoeka (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	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	599x784x735
Вес нетто, кг	40
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	48
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304 Уровень защиты: IPX3 !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.	