



## Пароконвектомат Теснока EKF 523 N UD



**Цена: 129 054.00 руб.**

Подключение	220
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.2
Ширина	550
Глубина	754
Высота	662
Вес (без упаковки)	40
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	44
Управление	электромеханическое
Тип габаритности/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 275

Пароконвектомат **Теснока EKF 523 N UD** предназначен для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, а также гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и на пищевых производствах. Возможность одновременного приготовления нескольких блюд без смешивания запахов и вкусов. Электромеханическое управление позволяет регулировать температуру, время готовки и периодичность вспрыска. Режимы работы - конвекция, парообразование и комбинированный режим (пар + конвекция). Внутренняя камера работает в нескольких климатических режимах - от максимальной влажности до режима "сухого" жара. Пароконвектомат оснащен LED-подсветкой и большим прозрачным окном в двери, выполненным из двойного термостойкого стекла.

### Технические характеристики:

- 1 реверсивный вентилятор
- 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 детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз