



Пароконвектомат Тесноека EKF 411 AL UD



Цена: 159 555.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.4
Ширина	790
Глубина	785
Высота	635
Вес (без упаковки)	56.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	73
Вес (с упаковкой)	62
Управление	механическое
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 300 °С

Пароконвектомат **Тесноека EKF 411 AL 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.

Улучшенная панель управления прибора позволяет легко осуществлять регулировку температуры, времени готовки и периодичности впрыска. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. Внутренняя подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери позволяют наблюдать за процессом приготовления блюда без необходимости открытия дверцы.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 275 °С)
- Режим парообразования (до 100 °С)
- Комбинированный режим (пар + конвекция - от 50 до 275 °С)

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз