ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 1111 UD



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	11
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16
Ширина	935
Глубина	930
Высота	1150
Вес (без упаковки)	129.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 100 до 275 °C

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 1111 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 вспрыска. 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 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (пар + конвекция - от 50 до 275 °C)

Особенности:

- 3 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