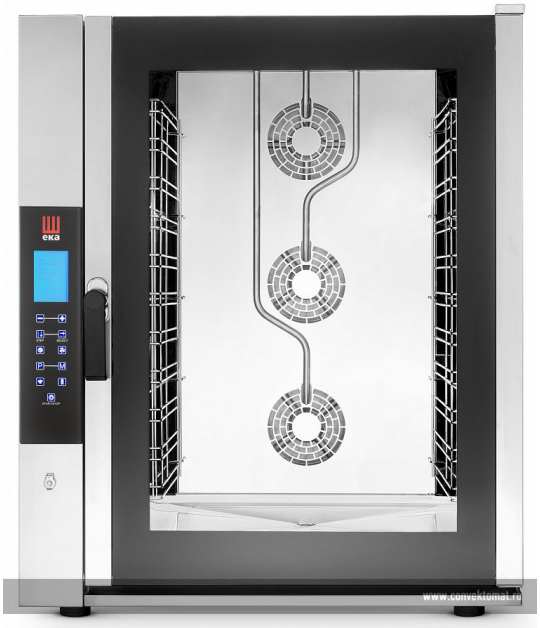
ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 1111 TC



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)	136.4
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Tecnoeka EKF 1111 TC 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.

Прибор оснащен удобной в использовании сенсорной панелью управления на 10 языках, включая русский. Для большего удобства использования на панели управления подсвечиваются только те кнопки, которые могут быть активированы в данный момент. Пароконвектомат предлагает 3 режима приготовления на выбор: автоматический (приготовления по сохраненным рецептам), ручной и «полустатический» (вентиляторы включаются только тогда, когда функционируют нагревательные элементы - функция статической печи).

Устройство предлагает возможность подключения термощупа, а также дополнительную опцию - систему автоматической мойки KWT, которая может быть запущена по завершению рабочего процесса («ночной режим»).

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 260 °C)
- Режим парообразования (до 120 °C)
- Комбинированный режим (пар + конвекция - от 30 до 260 °C)

Особенности:

- 240 программ рецептов (до 9 этапов приготовления за один цикл)
- Программы приготовления разбиты на 8 различных видов продуктов для удобства поиска: закуски, основные блюда, рыба, дичь, хлеб, овощи, пироги/десерты, дополнительно
- Для каждого из 9 шагов приготовления могут быть установлены следующие параметры: время приготовления,

температура рабочей камеры, температура сердцевины продукта, режим Дельта Т (позволяет сохранять постоянной разницу между температурой внутри продукта и температурой внутри рабочей камеры), процент увлажнения/пара, скорость воздушного потока в камере
- 2 реверсивных вентилятора
- 3 скорости вращения вентиляторов
- Функция «Бесконечность» - пароконвектомат будет продолжать работать по установленным параметрам до тех пор, пока вы не выключите его
- Функция «Отложенный старт» - используется для блюд, для которых необходима предварительная расстойка перед выпеканием
- Функция «Поддержание» - предназначена для поддержания в рабочей камере постоянной температуры 75 °C
- Функция «Последнее» - выбирает последний цикл приготовления, который был закончен
- Функция «Охлаждение рабочей камеры» - быстро охлаждает рабочую камеру после окончания цикла приготовления
- Самодиагностика с предупреждением о неисправностях
- USB-порт позволяет скачивать и загружать программы рецептов в пароконвектомат, а также скачивать данные HACCP
- Увеличенная теплоизоляция
- Принудительное охлаждение для защиты электрических компонентов
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Дверь с двойным термостойким стеклом
- Новые дверные петли и крепления для легкой чистки
- Внутреннее освещение светодиодами для экономии электроэнергии
- Уровень защиты: IPX5

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз