



Пароконвектомат Тесноека EKF 711 E UD



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	8.4
Ширина	935
Глубина	930
Высота	825
Вес (без упаковки)	96.2
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 270 °C

Пароконвектомат Тесноека EKF 711 E 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.

Прибор оснащен улучшенной панелью управления, снабженной 2 дисплеями, отражающими параметры температуры и времени, 4 светодиодами, сигнализирующими о выбранной фазе готовки, а также полосой визуализации климата, кнопкой установки функций и охлаждения рабочей камеры. 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.

Устройство предлагает возможность подключения термощупа.

Режимы работы:

- Режим конвекции (от 50 до 275 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (пар + конвекция - от 50 до 270 °C)

Особенности:

- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- Возможность создания 99 рецептов (до 4 этапов приготовления за один цикл)
- Для каждого из 4 этапов приготовления могут быть установлены следующие параметры: время приготовления, температура рабочей камеры, процент увлажнения/пара, скорость воздушного потока в камере

- 2 реверсивных вентилятора
- Функция уменьшения скорости вращения вентилятора в два раза
- Предварительный нагрев
- Подключение к водопроводу и канализации
- 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