



Пароконвектомат Тесноека EKF 1011 CTC



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.4
Ширина	500
Глубина	892
Высота	950
Вес (без упаковки)	89
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	68
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Тесноека EKF 1011 CTC 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 «Touch control» 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 (приготовление по сохраненным рецептам), ручной и «полустатический» (вентиляторы включаются только тогда, когда функционируют нагревательные элементы - функция статической печи).

В комплект поставки входят термощуп с креплением и система автомойки KWT.

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
- Загрузка гастроемкостей узкой стороной
- Уровень защиты: IPX5



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз