

Коммерческое предложение от 22.05.2024

Пароконвектомат Тесноека EKF 411 AL UD

Артикул: **196499**

Под заказ



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

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 вспыска. 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:

- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.