

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 NT UD

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_tecnoeka_ekf_523_nt_ud



Описание

Пароконвектомат **Tecnoeka EKF 523 NT 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 панелью управления Touch Screen, позволяющей разделить цикл приготовления продукта на несколько этапов, кнопкой установки функций и охлаждения рабочей камеры. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. LED 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
- Режим парообразования
- Комбинированный режим (пар + конвекция)

Особенности:

- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- Прямой впрыск пара
- 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
- 1 реверсивный вентилятор
- Подключение к водопроводу и канализации
- 10 уровней подачи пара
- 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

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип гастроемкости	GN 2/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	352x325 / 329x300 мм
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	3.2 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	774 мм
Высота	662 мм
Вес (без упаковки)	40 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.