

Описание товара Пароконвектомат Тесноека ЕКФ

523 N UD



Описание

Пароконвектомат **Тесноека ЕКФ 523 N UD** 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 впрыска. 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.

Режимы работы:

- Режим конвекции
- Режим парообразования
- Комбинированный режим (пар + конвекция)

Особенности:

- 1 реверсивный вентилятор
- Увеличенная теплоизоляция
- 5 уровней подачи пара
- 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	электромеханическая
Температурный режим	от 100 до 270 °С
Мощность	3.2 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	754 мм
Высота	662 мм
Вес (без упаковки)	40 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.