COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Пароконвектомат Tecnodom NERONE MID 10T DIGITALE



Цена с НДС: 196 038 руб.

Артикул: **531083**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.7
Ширина, мм	910
Глубина, мм	840
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	127
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Tecnodom NERONE MID 10T DIGITALE используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Управление при помощи электронной панели с 2 цифровыми дисплеями индикации и функциональными кнопками. Пароконовектомат оснащен рабочей камерой с универсальными направляющими для гастроемкостей, левосторонней герметично запираемой дверью с обзорным остеклением и поворотной рукояткой и паровым отверстием в верхней части. Материал корпуса, опор, направляющиех и внутренней облицовки камеры - нержавеющая сталь.

В комплекте термощуп, кабель питания и инструкция по эксплуатации.

Технические характеристики:

- Ручное приготовление:
  - Конвекция
  - Режим Delta T с использованием термощупа и обеспечением постоянной разности температур внутри продукта и воздуха внутри камеры для однородного выпекания
- Регулировка температуры

- Таймер для настройки длительности приготовления
- Книга рецептов
- Возможность сохранения в памяти до 9 собственных рецептов
- Цифровая индикация длительности приготовления и температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- Индикация влажности в процентах
- Символьная индикация активных режимов и функций
- Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Равномерное распределение воздушных потоков с помощью системы двухнаправленной вентиляции
- Экономичное освещение внутреннего объема с функцией отключения
- Двойное остекление для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Съемное внутреннее стекло для удобства очистки
- Негулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей установочной поверхности
- Класс энергопотребления: A
- Степень защиты оболочки: IPX3
- Условия эксплуатации:
    - Диапазон температуры окружающей среды: от 15 до 30 °C
    - Максимальная относительная влажность: 90%
- Среднее годовое энергопотребление: 58 кВт·ч
- Внутренние габариты камеры: 680x480x840 мм
- Эргономичный дизайн
- Опционально может быть заказана правосторонняя дверь

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.