COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 26.07.2025

Пароконвектомат INOKSAN INO-FBE10T

Цена с НДС:

Артикул: **168396**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.5
Ширина, мм	925
Глубина, мм	793
Высота, мм	1190
Вес (без упаковки), кг	190
Вес (с упаковкой), кг	215

Пароконвектомат **INOKSAN INO-FBE10T** служит для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд на пару, тушения, жарки и т.д. Двухскоростной реверсивный вентилятор равномерно распределяет тепло во внутреннем объеме, а надежная изоляция камеры предотвращает теплопотери.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

Технические характеристики:

- Электронная карта с 30 программами
- 6 скоростей вентилятора
- Дверь с жаростойким двойным стеклом и специальными невозгораемыми прокладками
- Внутреннее стекло легко снимается для простоты очистки
- Контроль внутренней температуры с помощью контактного термостата
- Таймер
- Внутренняя подсветка
- Аварийное отключение

- Предохранительный клапан предотвращает увеличение давление пара в котле и срабатывает, если внутренняя температура превысит 300 °C

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: 1,5-2 бар
- Скорость вентилятора: 350-1700 об/мин.
- Мощность бойлера: 8 кВт

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