

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Пароконвектомат INOKSAN INO-FKE010****Цена с НДС: 533 596 руб.****Артикул: 993126****Уточняйте**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Турция
<b>Способ образования пара</b>	бойлер
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Температурный режим, °C</b>	от 30 до 260
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	15.5
<b>Ширина, мм</b>	980
<b>Глубина, мм</b>	888
<b>Высота, мм</b>	980
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	147
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	161.7

Конвекционная печь **INOKSAN INO-FKE010** служит для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд на пару, тушения 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.

Вместимость гастроемкостей: 10 GN 1/1 или 10 противней 600x400мм

**Особенности:**

- 3-уровневое регулирование температуры
- Контроль внутренней температуры
- Парообразование с помощью инжекторного впрыска
- Дверь с жаростойким двойным стеклом и специальными невозгораемыми прокладками
- Внутреннее стекло легко снимается для простоты очистки

- Таймер
- Внутренняя подсветка
- Аварийное отключение
- Отключение аппарата в момент открытия двери
- Предохранительный клапан предотвращает увеличение давление пара в котле
- Быстрое охлаждение

**Дополнительные характеристики:**

- Давление воды: 1,5-2 бар

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

Цены указаны с учетом НДС.