COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат INOKSAN INO-FKE010

Цена с НДС: 533 596 руб.

Артикул: **993126**

Уточняйте



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