

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат INOKSAN INO-FKE022

Цена с НДС: 741 293 руб.

Артикул: **878287**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	20
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	1105
Высота, мм	1630
Вес (без упаковки), кг	240
Вес (с упаковкой), кг	264

Конвекционная печь [INOKSAN INO-FKE022](#) 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 gastronorm: 20 GN 1/1 или 10 GN 2/1

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 давления 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.