

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат INOKSAN INO-FKG022E

Цена с НДС: 725 560 руб.

Артикул: **910327**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Мощность, кВт	24
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	1105
Высота, мм	1610
Вес (без упаковки), кг	244
Вес (с упаковкой), кг	268.4

Конвекционная печь [INOKSAN INO-FKG022E](#) 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

- Независимая камера горения газа для избежания контакта с пищей
- Автоподжиг
- В случае потухания пламени или отключения электропитания газовый вентиль автоматически прекращает подачу газа
- Может быть использован сжиженный или природный газ, преобразование происходит без какой-либо модификации (только посредством изменения инжектора)
- Отключение аппарата в момент открытия двери
- Предохранительный клапан предотвращает увеличение давление пара в котле
- Быстрое охлаждение

Дополнительные характеристики:

- Давление воды: 1,5-2 бар
- Потребление газа: 1,9 кг/ч.
- Давление газа: 30 мбар
- Мощность двигателя: 1,7 кВт

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

Цены указаны с учетом НДС.