

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Пароконвектомат Tecnoeka EKF 523 NT UD****Цена с НДС: 152 580 руб.****Артикул: 965226****Есть в наличии**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 5             |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 2/3        |
| Расстояние между уровнями, мм | 80            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 50 до 275  |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 220           |
| Мощность, кВт                 | 3.2           |
| Ширина, мм                    | 550           |
| Глубина, мм                   | 774           |
| Высота, мм                    | 662           |
| Вес (без упаковки), кг        | 40            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 44            |

Пароконвектомат **Tecnoeka EKF 523 NT UD** предназначен для приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, а также гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и на пищевых производствах. Возможность одновременного приготовления нескольких блюд без смешивания запахов и вкусов. Управление при помощи панели Touch Screen с возможностью разделения цикла приготовления на этапы, а также при помощи кнопок установки функций и охлаждения рабочей камеры. Режимы работы - конвекция, парообразование и комбинированный режим (пар + конвекция). Внутренняя камера работает в нескольких климатических режимах - от максимальной влажности до режима "сухого" жара. Пароконвектомат оснащен LED-подсветкой и широким прозрачным окном в двери, выполненным из двойного термостойкого стекла

**Технические характеристики:**

- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- Прямой впрыск пара
- Возможность создания 99 рецептов (до 4 этапов приготовления за один цикл)

- Для каждого из 4 этапов приготовления могут быть установлены следующие параметры: время приготовления, температура рабочей камеры, процент увлажнения/пара, скорость воздушного потока в камере
- 1 реверсивный вентилятор
- Подключение к водопроводу и канализации
- 10 уровней подачи пара
- Увеличенная теплоизоляция
- Принудительное охлаждение для защиты электрических компонентов
- Охлаждение внешнего стекла двери
- Датчик открывания двери
- Отсутствие отверстий на стенках печи
- Новые дверные петли и крепления для легкой чистки
- Все детали выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Уровень защиты: IPX3

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

Цены указаны с учетом НДС.