Описание товара Пароконвектомат Tecnoeka Evolution EKF 411 N T AL UD



Описание

Пароконвектомат **Tecnoeka Evolution EKF 411 N T AL UD** серии Evolution предназначен для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки на предприятиях общественного питания и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Устройство позволяет одновременно осуществлять приготовление сразу нескольких блюд без смешения их запахов и вкусов.

Прибор оснащен инновационной панелью управления с цветовой гаммой и сенсорным экраном отражающим параметры времени, температуры и влажности, сигнализирующими о выбранной фазе готовки. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. Внутренняя Led подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери с эргономичной рукояткой позволяют наблюдать за процессом приготовления блюда без необходимости открытия дверцы.

Устройство предлагает возможность подключения термощупа.

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 270 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (пар + конвекция от 50 до 270 °C)

Особенности:

- Панель управления (домашняя страница):
 - Режим приготовления
 - Охлаждение

- Книга рецептов (100 рецептов, каждый из которых состоит из 5 этапов)
- Настройки
- Настройки:
 - Дата и время-
 - ° Градусы (°С / °F)
 - ° USB
 - Контроль расстойки
 - Информация о духовке
 - ∘ ХАССП
- 100 программируемых циклов готовки
- Возможност разделить цикл приготовления на 5 этапов
- 2 реверсивных вентилятора
- Новая «L»-образная форма боковых опор
- Функция прямого впрыска воды для парообразования
- 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

Опции:

- Облако ЕКА
- WI-FI П

Характеристики

Мощность	6.4 кВт
Ширина	784 мм
Глубина	754 мм
Высота	634 мм
Вес (без упаковки)	58 кг
Страна производства	Италия

Температурный режим от 30 до 260 °C

Установка настольный

Количество уровней 4

Подключение 380 В

Расстояние между уровнями 73 мм

Тип и размер гастроемкостей и GN 1/1 (530x325 / 500x300

противней мм

Панель управления электронная

Способ образования пара инжектор

Старая цена 170032

Бренд Tecnoeka

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 Γ K $P\Phi$.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.