

# Описание товара Пароконвектомат Тесноека EKF

## 411 D AL UD



### Описание

Пароконвектомат **Тесноека EKF 411 D 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 улучшенной цифровой панелью управления, снабженной дисплеем, отражающим параметры температуры и времени и 4 светодиодами, сигнализирующими о выбранной фазе готовки. Пароконвектомат предлагает несколько вариантов климата работы внутренней камеры: от «сухого» жара до режима максимальной влажности и наоборот. Внутренняя подсветка и широкое двойное термостойкое стекло в распашной двери 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:**

- 99 программируемых циклов готовки
- 2 реверсивных вентилятора
- 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

## **Характеристики**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 380 В                |
| Количество уровней                   | 4                    |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 73 мм                |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления                    | электронная          |
| Температурный режим                  | от 50 до 270 °С      |
| Мощность                             | 6.4 кВт              |
| Ширина                               | 790 мм               |
| Глубина                              | 785 мм               |
| Высота                               | 635 мм               |
| Вес (без упаковки)                   | 54 кг                |
| Страна производства                  | Италия               |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

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