

Пароконвектомат Tecnoinox EFM10DS

Пароконвектомат ****Tecnoinox EFM10DS**** предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена камерой с закругленными углами и стеклом, невосприимчивым к нагреванию. Рабочая камера и рама дверцы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки противни и гасстроемкости не входят.

****Режимы работы:****

* Пар: от 60 до 120 °С

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-tecnoinox-efm10ds/>

Цена: 227130.00 руб.



Характеристики

Высота	940 мм
Ширина	860 мм
Глубина	650 мм
Мощность	16.5 кВт
Вместимость	10x GN 1/1
Подключение	380 В

Вес (с упаковкой)	112 кг
Вес (без упаковки)	100 кг
Количество циклов	4
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Внутренние размеры	590x375x770 мм
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	930x810x1180 мм
Количество программ	99
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.