

Печь конвекционная Tesnoinox EFP08DSL

Конвекционная печь **Tesnoinox EFP08DSL** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления штучных полуфабрикатов, блюд из рыбы, мяса и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой и автоматическим реверсом вентилятора. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог .



Особенности:

- Дверца с двойным стеклом (стекло можно открыть отдельно)
- Регулируемая вентиляция камеры приготовления
- Программы готовки с 4 автоматическими шагами
- Таймер: 540 мин.
- Delta(t) функция для медленной готовки
- USB подключение
- Самодиагностика
- Под дверью и стеклом поддон для сбора влаги, подключенный к канализации
- 1/2 скорости вращения вентилятора
- Настройка цикла подогрева
- Термощуп
- 3 уровня автоматических циклов очистки
- Камера с закругленными краями
- Дренажное отверстие расположено на дне камеры

Опции (заказываются отдельно):

- Левостороннее открытие двери
- Вытяжка для конденсата 961914
- Шкаф 961902
- Шкаф расстоечный 961903
- Шкаф расстоечный 961915
- Подставка 961905
- Подставка с направляющими 961908
- Хромированная решетка 600x400 мм 9037
- Алюминиевый лист для выпечки 9041
- Алюминиево-стальной лист для выпечки 9042
- Перфорированный алюминиевый лист для выпечки 9045
- Алюминиевый лист для выпечки багетов 9046
- Толстый алюминиевый лист для пиццы и фокаччи 961910
- Водоумягчитель 951910
- Набор колес 951911
- Душирующее устройство 951912
- Щелочное моющее средство 10 л 951915
- Пара направляющих с шагом 70 мм 961913

Цена: 246400 руб.

Характеристики

Высота

940 мм

| Характеристики | |
|-----------------------------|--|
| Ширина | 930 мм |
| Глубина | 725 мм |
| Мощность | 16.5 кВт |
| Конвекция | от 30 до 300 °С |
| Противень | 600x400 мм |
| Управление | электронное |
| Подключение | 380 В |
| Температура | Конвекция от 30 до 300 °С Комбинированный режим: от 60 до 250 °С |
| Размеры камеры | 660x450x770 мм |
| Пароувлажнение | True |
| Размер противня | 600x400 GARBIN, FOINOX |
| Вес (без упаковки) | 120 кг |
| Количество уровней | 8 |
| Температурный режим | от 30 до 300 °С |
| Страна-производитель | Италия |
| Комбинированный режим | от 60 до 250 °С |
| Расстояние между уровнями | 90 мм |
| Количество программ готовки | 99 |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23