

Пароконвектомат Тесноека EKF 1111 E UD

Пароконвектомат **Тесноека EKF 1111 E 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 панелью управления, снабженной 2 дисплеями, отражающими параметры температуры и времени, 4 светодиодами, сигнализирующими о выбранной фазе готовки, а также полосой визуализации климата, кнопкой установки функций и охлаждения рабочей камеры. 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 (от 50 до 270 °C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Комбинированный режим (пар + конвекция - от 50 до 270 °C)

Особенности:

- Запрограммированные циклы автоматического приготовления блюд
- 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
- 3 реверсивных вентилятора
- Функция уменьшения скорости вращения вентилятора в два раза
- Предварительный нагрев
- Подключение к водопроводу и канализации
- 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: 257490 руб.

Характеристики	
Высота	1150 мм
Ширина	935 мм
Глубина	930 мм
Мощность	16 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	134.8 кг
Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	11
Температурный режим	от 50 до 270 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	68 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

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